

sale & pepe

SALEPEPE.IT
NOVEMBRE 2024 - € 4,50

CROSTATA CON
FRANGIPANE ALLE
CASTAGNE E PERE



Posta italiana spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1,
comma 1, C.M.P. Milano Roberto - Anno 37 - Mensile
Lussemburgo € 9,50 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa
Azzurra, Principato di Monaco € 9,80 - Svizzera francese
€ 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca
€ 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

stile Italia Edizioni

Pasta fresca
rustica
Impasti corposi
accolgono ghiotti
condimenti di stagione

Pesce con un
tocco etnico
Il pescato dei nostri
mari sposa sapori
d'altre culture

Buono come
il pane
Farine speciali, semi
e frutta secca per
pagnotte campagnole

Delizie con
le castagne
Torte, creme e dolci
al cucchiaino con
i frutti dell'autunno

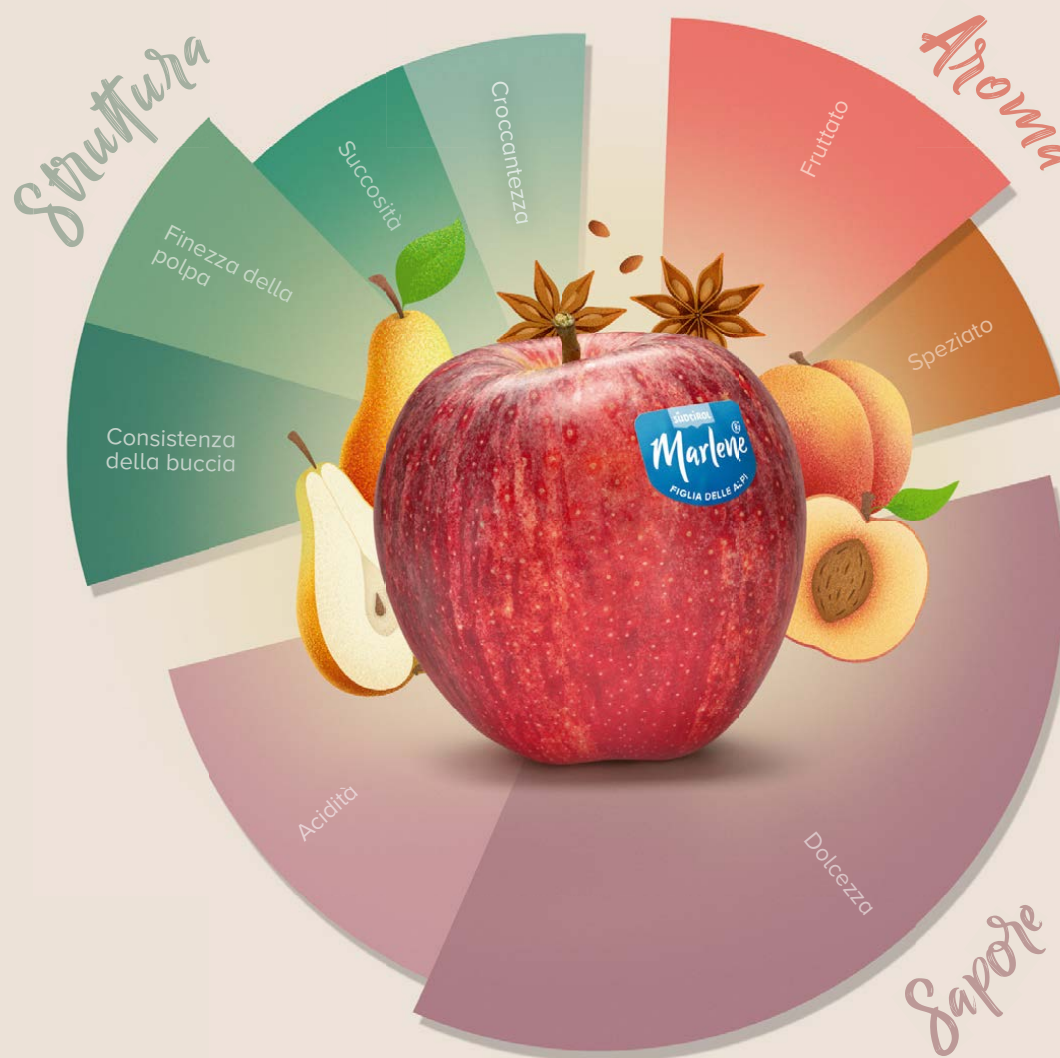


IN EDICOLA IL 23 OTTOBRE 2024

Marlene®

FIGLIA DELLE ALPI

SCOPRI TUTTE LE PRELIBATEZZE DI MARLENE®



LA RUOTA DEGLI AROMI DI ROYAL GALA

Con la Ruota degli Aromi, sperimentiamo in modo del tutto nuovo la ricchezza di sapori delle varietà Marlene®! Cosa ci dice la Ruota degli Aromi sulla Royal Gala? Tipiche della sua consistenza sono una buccia soda e una polpa piacevolmente morbida e fine. Con le sue note di pera, pesca e anice, la mela conquista con un aroma fruttato-speziato unico nel suo genere. Però è il suo gusto prevalentemente dolce con una leggera nota acidula a rendere la Royal Gala una vera e propria prelibatezza!

Il menu a base di mela Royal Gala

Scopri di più:
marlene.it!



INSALATA

Insalatina di erbe spontanee, caprino e mele

Cos'hanno in comune il caprino e una Royal Gala? Molto più di quanto non si pensi! In quest'insalata, un contrasto apparentemente inconciliabile crea un'armonia unica. E non è tutto: dall'anice alla cannella, questo piatto è ricchissimo di gustose sfaccettature. Una ricetta deliziosa, che è molto più che la somma dei singoli ingredienti.

ANTIPASTO

Trota di montagna al forno con beurre blanc di mele

Con questa ricetta, il pescato del giorno si traduce in specialità senza tempo. Il beurre blanc impreziosito da una Royal Gala rende infatti la trota di montagna una delizia che il palato non dimenticherà tanto facilmente. L'intenso aroma sprigionato dalla salsa al burro bianco non lascia spazio a dubbi: difficilmente un piatto di pesce può essere più elegante.



PIATTO PRINCIPALE

Tarte tatin con confit di anatra, mele e cicoria

Come presentare una tarte tatin nel modo in cui si merita? Forse l'unico modo è assaporarla in silenzio e lasciare che sia il piatto a parlare. Dalle cosce rosolate nell'olio al tocco di raffinatezza del confit di anatra pronto fino alla pasta sfoglia che accoglie tutti gli ingredienti, questa ricetta ha moltissimo da offrire e sfugge a ogni descrizione. L'unico commento possibile? «Mmh!»



DESSERT

Millefoglie con fettine di mela caramellate

Il degno coronamento di un menu a base di varietà Gala. Nel vero senso della parola: le fettine di mela caramellate e le noci, insieme alla panna montata, diventano una tentazione irresistibile. L'aggiunta di una guarnizione di fette di lime e foglie di basilico crea un solo problema: non appena pronto, il dessert svanisce in un attimo.



Giovanni Rana
RANA

**Non ci siamo mai seduti,
tranne che a tavola.**



Una sfoglia così liscia e sottile
che il ripieno si sente di più.

Nuovi Sfogliavelo. Ancora una volta, ancora più buoni.

Da sinistra: straccetti di segale con cavolini di Bruxelles e mele (a pagina 30, dal servizio Paste rustiche); un'immagine del servizio Madre Project (a pagina 38); rougal di merluzzo (a pagina 128, dal servizio Pesce con un tocco etnico). In copertina crostata con frangipane alle castagne e pere (a pagina 77, dal servizio Delizie con le castagne).



Sommario

novembre

9 Storie di cucina

"Grande" San Vito

Il minuscolo paese del Trapanese diventa capitale italiana del cous cous durante il suo storico evento

12 Tema del mese

Il tempo, ingrediente invisibile

Grazie al suo lento trascorrere, i sughi si addensano, gli impasti lievitano, i formaggi maturano...

28 Bontà di stagione

Paste rustiche

Di farina integrale o di cereali insoliti, sono il top per gustosi sughi ortolani

38 Scelti da Sale&Pepe

Madre Project

Una scuola che unisce all'arte della panificazione uno sguardo sul tema sociale. Per una vita migliore

52 Luoghi eccellenti

Roma dal Tevere

In viaggio sul grande fiume alla scoperta di locali, specialità, racconti e vedute mozzafiato

70 La dolce vita

Delizie con le castagne

Le protagoniste del bosco danno il meglio di sé in insolite prelibatezze lievitate, croccanti o cremose

80 Living

Sapori e colori di stagione

Le sfumature del foliage si ritrovano in un menu dal carattere rurale con tocchi gourmand

96 Bere bene

Vini da invecchiamento

Un vademecum per capire quali sono i più indicati e come conservarli a casa

102 Semplici piaceri

Ortaggi non banali

Quelli ritenuti più umili riservano sorprese... e sanno dar vita a piccoli capolavori del gusto

110 Tappe del gusto

9 musei da assaporare dall'Appennino al Po

Tutti dedicati a tipicità made in Italy, incarnano un inimitabile e appetitoso percorso

118 Passioni

Pesce con un tocco etnico

Ingredienti nostrani e altri di lidi lontani si sposano in piatti fusion di rara bontà

130 Ricetta gourmet

Fegato alla veneziana

Fatto con due ingredienti poveri, è il miracolo gastronomico più amato nella Serenissima

134 Enoteca

Terre di Cosenza

Rossi, bianchi e rosati di antichissima tradizione. Ideali per l'anima della tavola autunnale

142 Tecniche

Tortelli di zucca e cremaschi

Diversi, ma parenti stretti, sono i golosi fiori all'occhiello della pasta ripiena lombarda

RUBRICHE

25 Made in Italy

Marroni di Castel del Rio

Conoscere e gustare le eccellenze

36 Mondo digital

Social food

Suggerimenti dai nostri smartphone

50 A proposito di vini

I magnifici 7

Varietà, abbinamenti, cultura

68 Pianeta extravergine

Olio (e sale) in zucca

Da provare e valorizzare

92 Utile e dilettevole

Macinacaffè

Storie di oggetti di cucina

129 In cerca di nuovo

Mode e manie

Decor, design e dintorni





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

**FRANCESCA ROMANA
BARBERINI**

È NATA NELLA CAMPAGNA ROMANA, IN UN'AZIENDA AGRICOLA CHE TUTT'ORA CONDUCE. AL GRANDE PUBBLICO È NOTA COME VOLTO E AUTRICE DI PROGRAMMI ENOGASTRONOMICI DI AMPIO ASCOLTO. IN QUESTO NUMERO CI RACCONTA DEL TEVERE, IL SUO FIUME. A PAGINA 52

LUCA IACCARINO

GIORNALISTA E SCRITTORE, È ESPERTO DI GASTRONOMIA E VIAGGIA ALLA RICERCA DEL CIBO "BUONO", CHE SIA DI TRATTORIA O STELLATO. MA FORSE IL SUO VERO PANE SONO LE PAROLE... CI INTRATTIENE CON LA QUARTA QUARTA DIMENSIONE DELLA CUCINA: IL TEMPO. A PAGINA 12

STEFANIA GIORGI

PIÙ CHE COLLAUDATA FOTOGRAFA DI SALE&PEPE, È MAESTRA NEL CATTURARE SUGGERIMENTI NELL'AMBITO DEL FOOD, DELL'INTERIOR DESIGN E DEI VIAGGI. TROVIAMO IL FASCINO DEI SUOI SCATTI NEL SERVIZIO SULLE CASTAGNE. A PAGINA 70

indice delle ricette

NOVEMBRE 2024

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Biscotti salati di grana padano e avena con crema di carote	65
Bignè fritti di pastinaca e scorzonera	106
Cocottine di patate e camembert	105
Dip al grana padano, limone e senape con ortaggi	65
Flan di topinambur, patate e funghi con fonduta	109
Focaccia soffice al grana padano e prosciutto crudo	63
Insalata di mare	60
Marinara del futuro	60
Mini flan al grana padano e rosmarino con cotognata	63
Pancake di farina di ceci fermentata	22
Pan d'erba	49
Pain de campagne alle noci	45
Pane ai cereali di montagna	41
Pizza Giacinto	60
Pane giallo alle carote con formaggi	86
Quiche di carote colorate	107
Scarpaccia di verdure e grana padano	63
Tartare con salsa al grana padano e radicchio	65
Torta frita con culatello	115

Primi e piatti unici

Cous cous alla sanvitese	10
Gnocchi all'amatriciana	59
Lasagne di lenticchie e zucca	30
Minestra di pesce di roccia	60
Pappardelle di farro con castagne, funghi e rosmarino	34
Ravioli di farro e patate dolci con pesto di cavolo	34
Ravioli di orata con brodo thailandese	121
Risotto al cavolo nero, mele e crudo	86
Straccetti di segale con cavolini di bruxelles e mele	30
Tagliatelle alla canapa con porri e nocciole	34
Tagliatelle di grano duro stile stroncatura alla calabrese	140
Tortelli cremaschi al burro e salvia	144
Tortelli di zucca alla panna e scalogno	143
Tortiglioni ai funghi e salsiccia	115

Secondi

Agnello cotto sette ore	18
Ali di razza alla vaniglia con patate dolci	127
Carré di vitello con marroni	26
Cavoli rapa farciti	108
Clafoutis di cavolini di Bruxelles	104
Curry di rana pescatrice	128
Fegato alla veneziana	132
Galletti all'uva e radicchio	86
Pulled turkey	22
Rosa di Parma tartufata	115
Rougal di merluzzo	128
Salmone glassato con verdure saltate	124
Salmone marinato al miso	18
Tataki di tonno	123

Contorni, verdure, salse e confetture

Barbabietole con cavolo nero e melagrana	103
Carpaccio di rape con caco mela e spinacini	85
Melanzane alla sausa	137
Pasticcio di bietole e patate rivisitato	139

Dessert e bevande

Bolle di panna (pan bolla)	46
Budino caramellato di castagne all'uvetta	72
Brioche a lievitazione ritardata con composta di pere e mirtilli	22
Castagne arrostate e sciropate al mix di agrumi	77
Cheesecake montebianco	77
Ciambella al caffè	93
Crostata con frangipane alle castagne e pere	77
Maritozzi	59
Pan brioche contadino	42
Torta di brioche con mele, more e mandorle	86
Treccia brioche alle castagne con confettura di prugne	72

IL TUO SEGRETO PER
"IL MIGLIOR RISOTTO AI FUNGHI DI SEMPRE"
HA TROVATO CASA.



ARMANDO TESTA

Per dare il benvenuto all'autunno, cosa c'è di meglio di un invito a cena, magari per assaporare un irresistibile e mantecato risotto? La casseruola con coperchio Tescoma della linea Bordeaux, con rivestimento antiaderente e fondo spesso in acciaio, è perfetta per tutte le cotture, persino per il pane! Puoi usarla anche sul piano a induzione, rimuovendo le presine in silicone va addirittura in forno... e il suo bellissimo rosso brillante ti farà portare in tavola uno dei colori più amati della stagione. Come tutti i prodotti Tescoma, è testata per il compito più straordinario possibile: **qualunque sia la tua storia, farti sentire a casa.**

www.tescoma.it

tescoma®

LA TUA CASA. LA TUA STORIA.



Il gusto dell'eccellenza dal 1906



Da 6 generazioni, siamo coltivatori di olivi e produttori di Olio Extra Vergine di Oliva in Sicilia. Oli Evo unici, estratti da cultivar autoctone, con tecnologie innovative e passione antica, vincitori di oltre 700 premi nell'ultimo ventennio. **Entra nel nostro frantoio, scopri frantoiocutrera.it**





A novembre parlare di sole e di mare, di calette e natura incontaminata potrebbe sembrar fuori luogo o generare un po' di fastidio, ma questa è la base della storia che vi voglio raccontare. Quella della comunità di San Vito Lo Capo, piccolo comune di neppure cinquemila abitanti, in provincia di Trapani:

esempio di successo in ambito turistico e acclarata capitale italiana del cous cous, come ho avuto modo di provare e assaggiare in diretta, partecipando in giuria al "Cous cous fest". Nato nel 1998 come sagra di paese, oggi è un evento internazionale, che contribuisce al successo turistico del luogo. Per dieci giorni le strade del piccolo centro si animano con lo scopo di divulgare, non solo la cultura di questo piatto, conosciuto in tutto il Mediterraneo e patrimonio Unesco, ma anche l'integrazione e l'amicizia fra i popoli. Ma perché proprio a San Vito? Perché qui, con il cous cous, c'è un legame profondo, quasi carnale, come lo definisce Giovanni Torrente, storico chef del posto, che ricorda i profumi di aglio, limone e cannella che si sentivano passando per le vie del paese: ingredienti fondamentali della versione sanvitese. I piccoli granelli di semola arrivano sulla costa occidentale della Sicilia probabilmente dopo l'anno mille grazie ai corallari trapanesi che, reclutati per la loro

bravura dai produttori tunisini, avevano scoperto la bontà del piatto. A San Vito arriverà molto più tardi (perché il paese nasce alla fine del Settecento), intorno al suo simbolo: il santuario fortezza dedicato all'omonimo Santo di cui ancora adesso è forte il culto. La prima anima di San Vito è contadina e pastorale; fatta di un centinaio di famiglie che si stabiliscono su un terreno di cinquanta ettari intorno al Santuario dando vita ad una comunità agricola. Per molto tempo l'impianto urbanistico ha evidenziato l'organizzazione economica del paese: i pescatori abitavano nella zona a nord vicino al mare in case piccole e bianche,

mentre quelle dei contadini erano rosa e nella parte alta del paese. Nel 1952 San Vito diventa Comune, le strade non sono asfaltate e la corrente elettrica in alcune zone c'è solo in ristrette fasce orarie. Finalmente nel 1954 arriva l'acquedotto e qualche anno dopo i primi turisti da Palermo e Trapani. Qualcuno comincia a ristrutturare le case ereditate dai nonni, la richiesta aumenta e si affaccia l'idea di una San Vito turistica. Bisogna rimboccarsi le maniche e avere idee chiare. Il turismo lentamente parte, ma dal 1998 con la nascita del

“Grande” San Vito

UN PICCOLISSIMO PAESE
SICILIANO ATTIRA MIGLIAIA
DI TURISTI AL SUO COUS
COUS FEST. STORICO
EVENTO GOLOSO
E INTEGRATORE DI POPOLI

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini,
foto del piatto di Francesca Moscheni,
in cucina Elena Tettamanzi

festival del cous cous prende il volo. Oggi dei cinquecentomila turisti che ogni anno scelgono il paese come meta delle loro vacanze, la metà circa arriva in occasione dell'evento. E dato che le buone idee ne generano altre, le manifestazioni sono diventate il cuore della località che rimane viva quasi tutto l'anno: dal festival di climbing a quello degli aquiloni, fino alla rassegna letteraria con i migliori scrittori italiani e a tanto altro. Onnipresente il cous cous, che si gusta ovunque e che da poco ha anche il suo piccolo museo all'interno del Teatro Comunale: una raccolta di couscussiere che Patrizia Spagnolo si è fatta realizzare negli anni dai ceramisti di Caltagirone e di Santo Stefano di Camastra in pezzi unici, oltre alle moltissime recuperate nei viaggi in Tunisia. Che dire? Grazie cous cous, piatto dell'anima, piatto conviviale, simbolo di integrazione culturale e portatore di benessere per tutti i sanvitesi.

storie di cucina

RACCONTATE DAL DIRETTORE

COUS COUS ALLA SANVITese

ELABORATA
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA

2 kg di pesce da zuppa eviscerato e squamato (come scorfani, boghe e dentici) – 700 g di semola di grano duro – 300 g di cipolla bionda tritata – 150 g di doppio concentrato di pomodoro – 150 g di mandorle spellate – 1 limone non trattato – 4 pomodorini (facoltativi) – 8 spicchi d'aglio – 2 cucchiaini di prezzemolo tritato – 4 foglie di alloro – 1 stecca di cannella – 20 g di peperoncino in fiocchi – 250 ml di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Disponete la semola in un'ampia ciotola svasata (in Sicilia quella apposita è chiamata mafaradda), mescolatela con due prese di sale e iniziate ad aggiungere acqua, poca per volta, roteando le mani nella semola perché si imbeva (questa operazione è detta incocciatura). Procedete così, sempre unendo poca acqua per volta, fino a ottenere un composto di piccoli granelli asciutti: non devono restare appiccicati alle mani. Condite il cous cous ottenuto con 100 ml di olio.

2 In un mortaio pestate 5 spicchi d'aglio sbucciati con le mandorle. Mescolate il cous cous con metà del pesto, 150 g di cipolla, 2 foglie di alloro, il prezzemolo e abbondante pepe macinato. Cuocete il cous cous in una couscoussiera per 45 minuti aggiungendo nell'acqua qualche pezzo di scorza di limone, la cannella e l'aglio rimasto sbucciato.

3 Intanto, in un'ampia casseruola soffriggete il pesto, la cipolla e l'alloro rimasti con l'olio restante, il peperoncino e, se li utilizzate, i pomodorini a cubetti; salate. Aggiungete il doppio concentrato, bagnate con 2,5 litri di acqua o più (dovrà coprire il pesce) e portate a ebollizione. Aggiungete i pesci e cuoceteli per circa mezz'ora.

4 Prelevate due mestoli scarsi di brodo della zuppa di pesce, filtratelo e distribuitelo sul cous cous. Coprite e lasciate riposare per 45 minuti; tenete la zuppa di pesce in caldo. Servite il cous cous nei piatti e adagiatevi sopra i pesci sfilettati e diliscati. Filtrate il brodo rimasto e servitelo a parte.

*Ricetta dello chef
Giovanni Torrente*



Con il cous cous precotto

Se volete abbreviare i tempi, evitando l'operazione dell'incocciatura (punto 1), potete utilizzare il cous cous già pronto a cottura rapida. Mettete nell'acqua bollente che servirà per farlo gonfiare cannella, aglio e scorza di limone (potete aggiungere anche cipolla, prezzemolo e alloro). Dopo aver portato l'acqua al limite dell'ebollizione, filtratela, versatela sul cous cous e procedete come indicato in confezione. A questo punto, condite il cous cous come spiegato nella ricetta.

È NATO DADOCREMA.

La crème dei dadi.



IL PRIMO DADO IN CREMA

• ZERO ADDITIVI

- 60% DI PUREE NATURALI DI VERDURE
 - OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA ITALIANO
- PER RICETTE DI QUALITÀ SUPERIORE

— INQUADRA IL QR CODE



E SCOPRI DI PIÙ —

dal 1929
Bauer
TRENTINO

il tempo ingrediente invisibile





È LO SCORRERE DELLE
ORE CHE ADDENSA
I SUGHI E INTENERISCE
LE CARNI, CHE FA
CRESCERE I LIEVITATI E
FERMENTARE LE FARINE;
È IL PASSARE DEI MESI
O DEGLI ANNI CHE
STAGIONA I FORMAGGI
E INVECCHIA I LIQUORI,
AUMENTANDO IL
PIACERE DELL'ASSAGGIO

a cura di Daniela Falsitta, testi di Luca Iaccarino
e Martina Liverani, ricette di Alessandra
Avallone, foto di Francesca Moscheni,
styling di Francesca Salvemini





C’è un ingrediente fondamentale in ogni ricetta, un elemento intangibile eppure determinante: il tempo. Ogni preparazione vive nella quarta dimensione, quella misurata dall’incedere delle lancette, e chissà se vicino all’orizzonte degli eventi, dove la gravità flette lo spazio-tempo, per cuocere gli spaghetti non siano necessari secoli. Al giorno d’oggi i ritmi sono scanditi dall’ossessivo ticchettio del timer, abbiamo più fretta del Bianco-niglio, ma ci sono state epoche in cui la misura delle ore seguiva la lenta ombra d’una meridiana. Del resto ogni epoca ha i suoi ritmi, determinati dagli usi, dai costumi, dalle tecnologie. Un esempio: 1679, Francia, lo studioso Denis Papin inventa il “digestore”, il recipiente ermetico che “rende digeribili molte quantità di cibi, tra cui le carni più dure”. La discendente di quell’attrezzo si chiama pentola a pressione e ci permette di avere un buon minestrone in un amen. Altro esempio: 1945, il tecnico Percy Spencer sta conducendo degli esperimenti per la costruzione di un radar; con sé ha una barretta di cioccolato e d’un tratto se la trova fusa in tasca (piuttosto spiacevole, ma la scienza procede anche così). Colpa delle microonde, che daranno vita a quel forno che ci cuoce una cena in pochi secondi.

Non è solo un problema di attrezzi però, è questione dei ritmi di una società. Oggi viviamo veloci, la preparazione del cibo s’è compressa fino a scomparire. A Tokyo si vendono appartamenti senza cucina, ché tanto si mangia fuori e i metri quadri costano come oro, mentre in altri tempi (è

il caso di dirlo) lo scorrere dell’esistenza era più lento e con esso i ritmi della gastronomia. Sarà un bene o un male? Rimpiangere il passato è lo sport più amato dall’umanità, invece qui ci sono tante luci quante ombre. Abbiamo scoperto che alcune cotture veloci mantengono il cibo più integro e ricco di nutrienti (quante verdure sfatte mangiavamo da bambini, certe poltiglie marroni...). Decenni or sono si stracuocceva anche per mettere in sicurezza alimenti dalla conservazione incerta o per renderne masticabili altri simili a “suole di scarpe”. Ancora, cuocere rapidamente significa un minor consumo di energia e, nell’era del riscaldamento globale e della sostenibilità, è pratica benedetta.

Ma certo ha grandi qualità anche la lentezza: le preparazioni che necessitano d’ore non solo permettono di produrre cibi squisiti e tornare ai sapori dell’infanzia, come accade con le Madeleine di Proust o con la più contemporanea ratatouille servita all’arcigno critico gastronomico Anton Ego, ma ricostruiscono pure un’idea di famiglia e di comunità. Genitori e figli trascorrono assieme la mattina domenicale facendo marmellate, cuocendo salse, insaporendo spezzatini e girando polente. Tornando alle questioni tecnologiche, le cotture lunghe avevano una ragione ben precisa: con l’arrivo del freddo s’accendevano le stufe e i camini, fonti di calore in servizio permanente. Erano perfetti per metterci qualcosa a cuocere (questa sì che era sostenibilità). Quante zuppe e brodi si cucinavano al tepore di quelle fiamme e, sopra tutti, vi si preparava lo “stufato”, che è il simbolo di quell’epoca: una lunghissima cottura che genera lo “stracotto”. Con il tempo, d’altronde, anche le carni più nervose si rilassano.

Così nacque, quasi mille anni fa, la più contemplativa delle preparazioni: il ragoût (scritto alla francese perché nacque Oltralpe prima di arrivare a Napoli con gli Angioini). Preparare un ragù alla napoletana o alla bolognese è un esercizio zen: lo si osserva “pippiare” (che significa anche “pensare”, a sottolineare la funzione meditativa).

Nella cucina lenta però non si dilatano solo le cotture, si stira anche il “tempo prima del tempo”, cioè quello delle preparazioni: i fagioli messi in ammollo la sera prima, il baccalà da dissalare in acqua per tre giorni, le lunghe marinature, il lento crescere dei lievitati. Per non parlare dei mesi e anni necessari ad affinare, frollare, far fermentare. Ma questo lo raccontiamo tra poco.

Luca Iaccarino, giornalista e scrittore

Bontà paziente

IL FORMAGGIO DI FOSSA, IL PROSCIUTTO CRUDO, LA COLATURA DI ALICI E GLI ALTRI CIBI CHE VALE LA PENA DI ATTENDERE

Ogni 25 novembre, a Sogliano, in Romagna, si aprono le fosse chiuse almeno cinque mesi prima e, con grande attesa e un po' di tensione, si spera che il tempo abbia fatto un buon lavoro: stagionare un formaggio dall'inconfondibile sapore pungente. Più o meno negli stessi giorni, sulla Costiera Amalfitana, a Cetara, si aprono le botti dove le alici pescate in primavera erano state disposte a strati, pigiate con il sale marino, e messe al buio. Solo dopo cinque mesi di fermentazione infatti, sarà pronta la straordinaria colatura. Cos'hanno in comune il formaggio di fossa e la colatura di alici? Un ingrediente indispensabile: il tempo, quel minimo comune denominatore che tiene insieme i prodotti gastronomici artigianali che amiamo di più. Non siamo forse disposti ad attendere venticinque anni per una goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena? Sappiamo che ne vale la pena perché grazie al tempo si concentra, si addensa, e raggiunge l'armonia perfetta tra dolcezza e acidità. Lo stesso accade per quei trentasei mesi necessari affinché una forma di latte diventi una ruota di Parmigiano Reggiano: durante questo tempo, la pasta si compatta e si fa granulosa, si carica di sapore e si trasforma in una delle espressioni più elevate della cultura casearia italiana.

Anche il prosciutto crudo di Parma o di San Daniele è profondamente legato allo scorrere del tempo, fondamentale per lo sviluppo del gusto intenso e della consistenza morbida delle fette. Qui, il tempo funge da conservante naturale e l'attesa è parte essenziale del processo di produzione e del piacere che ne deriva. Se il tempo avesse un sapore, sarebbe anche quello del panettone. Il 19 dicembre del 1937, dalle colonne de La Domenica del Corriere, Amalia Moretti Foggia, con lo pseudonimo di Petronilla, su richiesta insistente di un lettore, svelava la ricetta del più tipico dolce di Natale con una doverosa premessa: "Non conviene né far panettoni, né candir frutta in casa (...) Sentirete quanto tempo, lavoro e pazienza richiede la fabbricazione del panettone milanese".

Lavoro, pazienza e tempo. Anche se non lo vedi, c'è. Anche se non lo misuri, passa. Anche se non gli dai importanza, conta. Il tempo è la risorsa più preziosa che possediamo, perché è la materia di cui è fatta la nostra stessa vita. Il tempo non scorre mai immotivato. Così come per noi esseri umani ogni istante che passa è un'opportunità unica per crescere e migliorare, ogni giorno conferisce a certi alimenti caratteristiche organolettiche uniche e straordinarie.

Nell'era dell'immediatezza, poi, il valore del tempo assume un significato ancora più profondo. Un approccio lento e paziente riflette una visione culturale in cui la qualità prevale sulla quantità, c'è rispetto dei ritmi naturali e il passato sopravvive sia nei metodi di produzione che nel gusto. Ma il tempo è anche un investimento sul futuro: chi marina un cibo, stagiona un salume, affina un formaggio, fermenta un succo o distilla un liquore, facendolo riposare e serbandolo per dopo, sa con certezza che quel "dopo" sarà meglio del presente. Se non altro per la possibilità di gustare qualcosa di ancora più buono. E se fosse proprio il tempo, nell'impareggiabile ricchezza delle eccellenze regionali e della biodiversità italiana, l'ingrediente caratterizzante e cruciale del Made in Italy? Sta tutto lì: in quell'atteggiamento ottimista, fiducioso e saggio, e nell'incrollabile certezza che ti fa dire: il meglio deve ancora venire.

Martina Liverani, giornalista esperta di enogastronomia





SALMONE MARINATO AL MISO

pag. 18

AGNELLO COTTO SETTE ORE

pag. 18



Teglia e macinapepe
De Buyer; cucchiaino Mepra;
tessuto C&C Milano.
A sinistra: piatti Cup&co.;
pinza Tescoma. Nella prima
pagina: tavolo Katrin Arens;
sottopentola Loberon;
canovaccio Nordic Nest.
Indirizzi a pagina 146



INTERVISTA

La Genovese di Mimì alla Ferrovia

UNO DEI PIATTI LENTI DELLA CUCINA NAPOLETANA È LA GENOVESE, LO STUFATO DI CARNE E CIPOLLA CON CUI SI CONDISCE LA PASTA DA QUASI MILLE ANNI. SE L'ETIMOLOGIA È INCERTA, DI SICURO È UNO DEI CAVALLI DI BATTAGLIA DI MIMÌ ALLA FERROVIA, IL CELEBRE RISTORANTE APERTO DALLA FAMIGLIA GIUGLIANO NEL 1943, DOVE ORA CUCINA SALVATORE.

CHE RAPPORTO HA CON QUESTO PIATTO?

HO UN ATTACAMENTO VISCERALE CON LA GENOVESE, QUANDO ERO RAGAZZINO SI MANGIAVA PER LE FESTE E COINCIDEVA CON I GIORNI FELICI.

LEI HA LAVORATO IN TUTTO IL MONDO, ANCHE IN GIAPPONE: COSA DESIDERAVA TORNANDO A NAPOLI?

IL MIO PRIMO PENSIERO È STATO METTERE LA GENOVESE IN MENU TUTTI I GIORNI. PERCHÉ È UN PIATTO CHE RACCONTA TANTO DI NOI: LA PAZIENZA, L'ATTESA, LA MANUALITÀ, L'AMORE. E DOPO SEI ORE DI COTTURA, L'INCONTRO CON LE CANDELE DI GRAGNANO È PERFETTO.

C'È ANCHE UNA SUA VERSIONE MODERNA OLTRE ALLA RICETTA CLASSICA, PREPARIAMO UNA SORTA DI PULLED PORK DI GENOVESE E CI FARCIAMO UN BAO. A NAPOLI, DA MILLENNI, LA CUCINA È CONTAMINAZIONE. *L. I.*

TEMA DEL MESE IL TEMPO, INGREDIENTE INVISIBILE

SALMONE MARINATO AL MISO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

4 tranci di salmone da 120-140 g con la pelle – 2 cucchiaini colmi di miso chiaro – 2 cucchiaini di sake – 2 cucchiaini di vermouth bianco – 2 cucchiaini di salsa di soia – 160 g di riso basmati – 1 mazzo di erbe (aneto, erba cipollina, origano fresco) – 4 patate medie già lessate – 3 cucchiaini di maionese – 3 cucchiaini di yogurt – 1 limone – olio extravergine d'oliva – sale

- 1 Eliminate le lisce dal salmone. Mescolate il miso con il sake, il vermouth e la soia.
- 2 Spalmate la marinata sui tranci, anche sui lati e dalla parte della pelle. Coprite e lasciate marinare minimo 2 ore (o per tutta la notte).
- 3 Cuocete il basmati "per assorbimento": versatelo in una casseruola con il doppio del suo peso in acqua, salate, portate a bollore, coprite e lasciate cuocere per 12 minuti a fuoco molto basso. Nel frattempo scaldate 4 cucchiaini d'olio senza farlo soffriggere, aggiungete abbondante aneto, qualche stelo di erba cipollina e origano tritati. Togliete dal fuoco e lasciate in infusione per 10 minuti. Versate l'olio e le erbe sul riso e mescolate con 2 forchette sgranando i chicchi.
- 4 Sbucciate e tagliate a dadi le patate, mescolate insieme yogurt e maionese, 2 cucchiaini di erbe miste e poco succo di limone. Condite le patate con la salsina ottenuta. Scaldate bene il grill del forno. Togliete i tranci di salmone dalla marinata. Appoggiateli su una piccola teglia leggermente oliata e cuocete il salmone sotto il grill, a metà altezza del forno, per 10 minuti circa. Servitelo con il riso e le patate di accompagnamento.

AGNELLO COTTO SETTE ORE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 7 ORE
410 CAL/PORZIONE

1 cosciotto di agnello non da latte (2 kg circa) – 6 piccole cipolle – 4 carote grandi – 2 coste di sedano – 6 spicchi d'aglio – 1 mazzo di timo – 2 bicchieri di vino bianco – brodo vegetale – 500 g di patate novelle a buccia rossa – aceto balsamico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

- 1 Salate e pepate la carne, massaggiatela con un filo d'olio e fatela rosolare in una padella ampia su tutti i lati.
- 2 Nel frattempo mondate le verdure, tagliate a spicchi le cipolle, a tocchi grossi le carote

e a bastoncini il sedano, sbucciate l'aglio e legate il mazzetto di timo. Mettete tutti questi ingredienti in una teglia da forno, condite con olio e sale e appoggiatevi sopra il cosciotto rosolato. Deglassate il fondo della padella con 1/4 del vino, quindi aggiungete anche il vino rimasto. Infornate a 160° con modalità statica per 5 ore, bagnando quando necessario con il brodo caldo.

3 Lavate le patate e tagliatele a metà, aggiungetele alla carne, coprite con l'alluminio e cuocete ancora un'ora.

4 Stemperate 3 cucchiaini di aceto balsamico con un mestolino di brodo. Scoprite la carne, versate sopra il mix e rimettete in forno per la settima ora. Servite la carne insieme alle verdure e al fondo di cottura.

ZUPPA DI CANNELLINI CON LE VONGOLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE
470 CAL/PORZIONE

400 g di cannellini secchi – un mazzetto guarnito (alloro, timo, rosmarino) – 2 cipolle – 400 g di passata di pomodoro – 2 litri di brodo vegetale – 500 g di vongole veraci spurgate – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – 50 g di nocciole tostate – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

- 1 Mettete a mollo i fagioli con una foglia di alloro per tutta la notte. Il giorno successivo sciacquateli, metteteli in una casseruola con il resto del mazzetto guarnito, coprite d'acqua e cuocete su fiamma minima per 1 ora e 15 minuti o finché saranno teneri. Spegnete, eliminate il mazzetto e salate. Nel frattempo sbucciate le cipolle, tritatele e soffriggetele in una casseruola di ghisa con 4 cucchiaini d'olio. Cuocetele per almeno 15-20 minuti a fuoco dolce finché prenderanno colore. Salate, unite la passata e cuocete ancora 20 minuti mescolando spesso.
- 2 Trasferite i fagioli sgocciolati nella casseruola, mescolate, allungate con il brodo e cuocete 15 minuti a fuoco vivace. Frullate 1/4 dei fagioli, rimetteteli nella pentola, salate e pepate.
- 3 Fate aprire le vongole in un tegame coperto con un cucchiaino d'olio, sgusciatele e aggiungetele alla zuppa.
- 4 Tritate grossolanamente le nocciole, mettetele nel mixer con 2 manciate di foglie di prezzemolo e l'aglio, salate e tritate mantenendo una texture grossolana. Stemperate il pesto ottenuto con qualche cucchiaino d'olio. Servite la zuppa con il pesto e una macinata di pepe.

Piatto Cup&co.;
tovagliolo Nordic
Nest. Indirizzi a
pagina 146



ZUPPA DI CANNELLINI
CON LE VONGOLE





Ciotola e vaso
Lobron. Nella foto
a sinistra: vassoio e
coltello Casa del
Legno; piatto
Cup&co. Indirizzi a
pagina 146

BRIOCHE A LIEVITAZIONE
RITARDATA CON COMPOSTA DI PERE
E MIRTILLI

pag. 22

Cuocere sulla stufa

FINO ALL'AVVENTO DEL GAS E DELL'ELETTRICITÀ NELLE CASE ITALIANE LA GRANDE PROTAGONISTA DELLA STAGIONE FREDDA ERA LEI, LA STUFA. PARLIAMO DI QUELLA GRANDE CREATURA DI GHISA CHE, IN MEZZO ALLA CASA, GARANTIVA TUTTO: RISCALDAMENTO, UMIDIFICAZIONE E, ALL'OCCORRENZA, FUNGEVA PERSINO DA ASCIUGATRICE, CON LA RAGGIERA CUI APPENDERE IL BUCATO. NATURALMENTE PERMETTEVA ANCHE DI CUOCERE LE VIVANDE. LENTAMENTE. OGNI REGIONE ITALIANA HA LA PROPRIA STUFA TIPICA, MA UNA DELLE PIÙ CARATTERISTICHE È IL "POTAGÉ" PIEMONTESE, LA CUI ETIMOLOGIA È INCERTA: IN LATINO "POTTUM" È LA PENTOLA, IN FRANCESE IL "POTAGE" È LA MINESTRA, IN PIEMONTE CON "POTAGE" S'INTENDEVANO IN GENERE LE PRELIBATEZZE. STA DI FATTO CHE SUI SUOI CARATTERISTICI ANELLI DI GHISA CONCENTRICI SI POTEVA CUOCERE A LUNGO OPPURE, IN ALTERNATIVA, LÌ SI POTEVA RIMUOVERE PER PORRE, A DIRETTO CONTATTO DEL FUOCO, IL "FUJOT", CHE È LA PENTOLA DI COCCIO. QUESTA TECNICA DI COTTURA DA QUALCHE PARTE SOPRAVVIVE ANCORA: FEDERICA ROSSINI DEL RISTORANTE CACCIATORI DI CARTOSIO, FONDATA NEL 1818, TUTTORA CUOCE L'INTERO MENU SU UNA GRANDE STUFA A LEGNA DEL 1952. IL SUO PIATTO FORTE? IL POLLO ALLA CACCIATORA. L. I.

PANCAKE DI FARINA DI CECI FERMENTATA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
150 CAL/PORZIONE

150 g di farina di ceci – 1 piccola zucchina – 2 piccole foglie di cavolo nero – 10 cm di porro – 150 g di ricotta – 100 g di yogurt greco – 200 g di kimchi già pronto (nei negozi di alimenti etnici o online) – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Stemperate la farina con 4 dl d'acqua, coprite con un telo e lasciate fermentare fuori dal frigo per 24 ore. Mescolate la ricotta e lo yogurt, salate e mettete in frigo per lo stesso tempo.

2 Affettate la zucchina, il porro, il cavolo nero senza la costa, salate, pepate e lasciateli riposare 10 minuti; uniteli alla pastella di ceci con una presa di sale e un cucchiaino d'olio.

3 Scaldate una padella antiaderente, possibilmente quella per i pancake con i pozzetti, ungetela d'olio e cuocetevi la pastella con le verdure a cucchiaiate. Rigate i pancake a metà cottura e serviteli con la crema di ricotta e il kimchi tritato grossolanamente.

BRIOCHE A LIEVITAZIONE RITARDATA CON COMPOSTA DI PERE E MIRTILLI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

per le brioches 500 g di farina per lunghe lievitazioni – 1,2 dl di latte – 18 g di lievito di birra – 1 cucchiaino di miele – 5 uova + 1 tuorlo – 60 g di zucchero + quello per spolverizzare – 200 g di burro + quello per imburrare – 1 bacca di vaniglia – sale
per la composta 3 pere – zucchero – 1 cestino di mirtilli – 2 limoni non trattati

1 In una ciotola stemperate il lievito nel latte tiepido, unite il miele, coprite e lasciate attivare per 10 minuti. Versate il mix nella planetaria. Unite le uova intere a temperatura ambiente e mescolate con la forchetta. Incidete la vaniglia e grattate la metà dei semini sulle uova, unite lo zucchero, la farina, 1/2 cucchiaino di sale e lavorate per 5 minuti con il gancio a bassa velocità. Dividete il burro in 4 porzioni e ogni porzione a dadini. Aggiungeteli poco alla volta, lasciando assorbire ogni dadino prima di unire il successivo. Saranno necessari 3-4 minuti per incorporare ogni porzione. Aumentate la velocità e lavorate l'impasto per altri 5-10 minuti, finché si staccherà dalla ciotola. Coprite e lasciate raddoppiare il volume (1 ora circa). Sgonfiate l'impasto sul piano di lavoro infarinato, effettuate

le pieghe portando i bordi verso il centro, riformate una palla, chiudetela in un contenitore ermetico e fate lievitare in frigo per 12-24 ore.

2 Portate l'impasto a temperatura ambiente, sgonfietelo e dividetelo in 2 porzioni; ricavate da ciascuna 8 palline.

3 Imburrate generosamente 2 stampi a cassetta da 1,2 litri. Sistemate 8 palline in ogni stampo, appena sfalsate. Coprite e fate lievitare finché l'impasto arriverà ai bordi. Mescolate il tuorlo con un cucchiaino d'acqua o latte, spennellate le brioches e spolverizzatele di zucchero. Cuocete a 160° nel forno statico per 35-45 minuti.

4 Fate la composta. La sera precedente sbucciate le pere, tagliatele a pezzetti, mettetele in un contenitore con la metà del loro peso in zucchero, i semini di vaniglia rimasti, il succo di un limone e il secondo limone tagliato a rondelle. Coprite e lasciate riposare in frigo per 8 ore. Mettete frutta e sciroppo sul fuoco, unite i mirtilli e cuocete per 20-25 minuti. Servite la composta fredda con le brioches.

PULLED TURKEY

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 5 ORE E 10 MINUTI
180 CAL/PORZIONE

1 sottocoscia di tacchino – 1 cucchiaino d'aglio in polvere – 1 cucchiaino di cipolla in polvere – 1 cucchiaino di senape in polvere – 1 cucchiaino di paprika dolce e 1 di paprika affumicata – 1 rametto di rosmarino – 2 rametti di origano – 4 scalogni banana – 3 peperoni corno verdi – 8 patate – 2 cucchiaini d'aceto – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sciogliete 80 g di sale in 2 litri d'acqua fredda, togliete la pelle al tacchino, immergetelo nella salamoia, coprite e trasferite in frigorifero per 24 ore. Mescolate tutte le spezie e le erbe tritate, scolate la carne, asciugatela, massaggiatela con 2 cucchiaini d'olio e cospargetela con il mix di aromi.

2 Infornate una teglia a 120°-130° con sopra una griglia. Appoggiate la carne sulla griglia e cuocetela per 4 ore misurando, a partire dalla seconda ora, la sua temperatura interna con l'apposito termometro a sonda. Intanto tagliate a rondelle i peperoni e a fettine gli scalogni, salate e pepate, conditeli con l'aceto, 2 cucchiaini d'olio, sale e pepe. Lessate le patate per metà tempo, scolatele, conditele con olio e sale e avvolgetele nell'alluminio.

3 Quando la sonda segnerà 100°, togliete la carne dalla griglia, distribuite le verdure nella teglia, appoggiatevi sopra la carne e, accanto, le patate incartate. Coprite con alluminio e cuocete per un'ora a 100°. Sfornate, lasciate riposare la carne coperta per 20 minuti e sfilacciatela con 2 forchette. Tagliate a metà le patate, riempitele con il pulled turkey e le verdure, completate con un giro d'olio e, se vi piace, un pizzico di paprika.



Padellina Cup&co.;
sottopentola e
piatto Loberon.
Indirizzi
a pagina 146

PULLED TURKEY

PERA DELL'EMILIA ROMAGNA IGP

COLTIVIAMO L'EQUILIBRIO PERFETTO TRA GUSTO E LEGGEREZZA.



In un territorio unico, naturalmente vocato alla pericoltura d'eccellenza, mettiamo in campo competenze innovative, capaci di tradurre al futuro tutto il buono di una tradizione antica. Il frutto del nostro lavoro è un prodotto perfetto, versatile e gourmet, ideale per ispirare la creatività degli chef. Dentro la Pera dell'Emilia Romagna IGP c'è un mondo di qualità da scoprire. Un'esperienza che sorprende in 8 varietà, una più squisita dell'altra.



peradellemiliaromagnaigp.it



made in Italy
CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE

Marroni di Castel del Rio

DELIZIE DI BOSCO DELL'APPENNINO
ROMAGNOLO COLTIVATE E LAVORATE
COME DA SECOLARE TRADIZIONE

testo di Silvia Bombelli, still life di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

È una storia millenaria quella dell'“albero del pane”, il castagno romagnolo che per secoli ha rappresentato il nutrimento principe per la popolazione e una importante fonte di reddito per i proprietari terrieri. La prima convinta promotrice della castanicoltura nei suoi possedimenti in questa zona fu la Gran Contessa Matilde di Canossa dal 1076, scelta che si dimostrò vincente nei secoli successivi tanto che a fine '600 fu imposto ai contadini per editto l'impianto di almeno una nuova pianta per ogni albero abbattuto per garantire sempre abbondanti raccolti. Le castagne, o meglio i marroni (frutto di castagni innestati e potati ad arte per una miglior resa in termini di sapore, profumo e pezzatura) riempivano le dispense e i banchi del mercato di Castel del Rio, in provincia di Bologna, dove ora c'è anche il Museo della Civiltà del Ca-

evo ha lasciato i conventi per popolare le pendici appenniniche, sostituendo i querceti e unendo l'utile al dilettevole: legno resistente pregiato e frutti deliziosi. Come spiega Monia Rontini, vicepresidente del Consorzio castanicoltori di Castel del Rio “i nostri marroni, certificati Igp dal 1996, sono particolarmente ricercati proprio per il loro bouquet aromatico, sia freschi che lavorati. Per trasformarli in farina, infatti, la lavorazione deve essere quella tradizionale così da non intaccare il patrimonio di nutrienti e di sostanza volatili. Nel 2021 abbiamo chiesto e ottenuto la modifica del disciplinare aumentando il numero di marroni per chilo certificabili come Igp (110 per chilo), riservando i più grandi al *segue* >

stagno che racconta la storia sociale di questo albero e del suo frutto. Studiato e apprezzato dai monaci, nel Medio-

dove e come provarli

Per comprare e assaggiare i marroni di Castel del Rio si può andare alla sagra locale il 27 ottobre, oppure consultare su marronedicasteldelrioigp.com. l'elenco dei coltivatori certificati tra i 200 e gli 800 metri a Castel del Rio, Fontanelice, Casalfiumanese e Borgo Tossignano che vendono anche online frutti freschi o lavorati per produrre farine, conserve e creme spalmabili. In questa zona si possono gustare anche in piatti tradizionali come capaltéz (ravioli) e fagiano ripieni di castagne, plé (zuppa) e meringata di marroni o i tipici tagliolini all'uovo del bosco.

CARRÉ DI VITELLO CON MARRONI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI
COTTURA
1 ORA E 20 MINUTI
780 CAL/PORZIONE

1 kg di carré di vitello disossato – **250 g di marroni arrostiti già sbucciati** – **150 g di pancetta dolce a fettine** – **2 rametti di rosmarino** – **8 scalogni** – **1/2 bicchiere di vino bianco** – **brodo** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Sbucciate 2 scalogni, tritateli e fateli appassire in una padella con un filo d'olio. Tritate grossolanamente 2 terzi dei marroni e lasciateli insaporire nel soffritto per pochi istanti, unendo anche un rametto di rosmarino.

2 Incidete il carré con un taglio longitudinale per ottenere una grande fetta e appiattitelo leggermente. Distribuite sopra i marroni preparati e metà della pancetta tritata grossolanamente, poi, arrotolatelo, avvolgetelo con le fette di pancetta rimaste e legatelo con lo spago.

3 Rosolate il carré in una casseruola con un filo d'olio e gli scalogni rimasti puliti. Salate, pepate, unite il rametto di rosmarino rimanente e sfumate con il vino. Bagnate con un mestolino di brodo e cuocete a fuoco dolce per un'ora, girandolo ogni tanto e bagnandolo con il fondo. Verso fine cottura, unite i marroni rimasti e fateli insaporire mescolandoli. Servite l'arrosto a tagliato a fette piuttosto spesse e completate con i marroni e il fondo di cottura.

consumo fresco e utilizzando anche quelli un po' più piccoli per i trasformati". La castanicoltura ha subito un forte calo nel 2010, quando è arrivata la vespa cinese. Poi c'è stata la siccità e lo scorso anno l'alluvione. Ma finalmente quest'anno gli alberi sono di nuovo pieni di ricci e il raccolto davvero abbondante. "La vespa cinese è stata combattuta con la lotta integrata", continua Rontini, "introducendo il *torymus sinensis*, un insettino che nutrendosi proprio di larve di vespa cinese ha liberato i castaneti nel pieno rispetto del disciplinare di produzione, che vieta l'uso di trattamenti chimici e antiparassitari a tutti i produttori, anche a quelli non certificati biologici". Marroni cotti conservati nello sciroppo, marmellate e gnocchi, sono molto richiesti e sono perfetti anche per intolleranti al glutine e celiaci, perché usando il mulino interno per la macinazione artigianale non c'è il rischio di eventuali incroci con cereali. I marroni di Castel del Rio vengono usati anche per produrre birre glutenfree e sono anche adatti all'alimentazione dei crudisti, considerato che un'essiccazione di 45 giorni con il forno a legna contro i 4 di quella industriale e la macinazione a freddo non impoveriscono di oli essenziali e vitamine i questi portentosi frutti. Non va dimenticato, infatti, che la concentrazione di nutrienti del marrone ha salvato dalla fame migliaia di persone e ne ha guarite tante. Tra '800 e '900, infatti, i romagnoli ammalati di pellagra venivano portati a Castel del Rio e curati con zuppa e crema di castagne. E per i contadini il piatto tipico da asporto era polenta di castagne pressata tagliata col filo, imbottita di formaggio e vino novello, moscato o passito, secondo la stagione.





DAI FORMA AL GUSTO



Taleggio D.O.P. nasce quadrato ma è pronto a diventare come ti piace! Segui la tua creatività e il tuo appetito: provalo cremoso, filante, croccante, o così com'è, in purezza.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



**VIENI A
SCOPRIRLO**



BONTÀ DI STAGIONE

paste

FARINA INTEGRALE, DI FARRO, LEGUMI
O ANCHE CANAPA REGALANO IMPASTI
CORPOSI E DI SAPORE INTENSO, PERFETTI
PER ACCOGLIERE RICCHI CONDIMENTI

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Alessandra Avallone



RAVIOLI DI FARRO
E PATATE DOLCI
CON PESTO
DI CAVOLO

pag. 34



STRACCETTI DI SEGALE
CON CAVOLINI
DI BRUXELLES E MELE

pag. 30

rustiche

STRACCETTI DI SEGALE CON CAVOLINI DI BRUXELLES E MELE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
555 CAL/PORZIONE

per l'impasto 150 g di farina 00 +
quella per la lavorazione – 150 g di
semola di grano duro – 150 g di farina
di segale integrale – 1 cucchiaio di olio
extravergine d'oliva – sale

per il condimento 350 g di cavolini di
Bruxelles – 1 mela Granny Smith - 1
cipolla – 1 spicchio d'aglio – 1 limone – 1
mazzetto di erba cipollina – 2 cucchiari
di semi di zucca – olio extravergine
d'oliva – sale – pepe

1 Nell'impastatrice mescolate le farine, l'olio e un pizzico di sale. Unite a filo 2,2 dl d'acqua lavorando per 4-5 minuti, finché l'impasto sarà liscio e sodo. Avvolgetelo nella pellicola e trasferitelo in frigo 30 minuti.

2 Stendete la pasta, un pezzetto per volta, ripiegandola e ripassandola fra i rulli, allo spessore più largo, per 3-4 volte, così da renderla più elastica, poi stendete ogni pezzetto a 1-2 mm di spessore ricavando strisce strette. Tagliatele, sul piano infarinato, ricavando tanti straccetti irregolari e fateli riposare per 10 minuti.

3 Pulite e sbollentate i cavolini. Tritate la cipolla e l'aglio. Rosolateli in una padella con 2 cucchiari di olio d'oliva, salateli e lasciateli appassire 4 minuti. Unite i cavolini tagliati

in 4, fateli dorare a fuoco vivace, abbassate la fiamma e cuocete 5-6 minuti. Tagliate la mela a dadini, spruzzateli di succo di limone e saltateli in padella con 2 cucchiari di olio d'oliva e sale, finché saranno dorati, poi uniteli ai cavolini. Tostate rapidamente i semi di zucca in una padella antiaderente.

4 Lessate gli straccetti 2-3 minuti, scolateli e saltateli in padella con il condimento. Completate con i semi di zucca tostati, l'erba cipollina tritata, un filo d'olio e pepe.

LASAGNE DI LENTICCHIE E ZUCCA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 75 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

per la pasta 260 g di farina integrale
+ quella per la lavorazione – 130 g di
farina di lenticchie – sale

per la besciamella e il ripieno 50 g di
farina integrale – 5 dl di latte – 500 g
di zucca di Hokkaido – 300 g di funghi
porcini puliti – 3 coste di sedano – 4
cucchiari di pane grattugiato – 1 ciuffo
di timo – 1 spicchio d'aglio – 65 g di
burro – olio extravergine d'oliva – noce
moscata – sale – pepe

1 Riunite le farine nell'impastatrice. Salate e versate lentamente 1,5 dl d'acqua; lavorate per 5-6 minuti fino a ottenere una palla liscia. Avvolgetela nella pellicola e trasferitela in frigo per 30 minuti.

2 Pulite la zucca, tagliatela a grossi pezzi e lessatela 20-25 minuti in acqua bollente salata finché sarà morbida ma non disfatta. Lasciatela raffreddare e tagliatela a dadini. Conditeli con pepe e olio.

In una padella con 2 cucchiari d'olio rosolate lo spicchio d'aglio intero, unite il sedano pulito e a fettine, i funghi a dadi (conservatene 2 interi) e un po' di timo. Cuocete per 10 minuti ed eliminate l'aglio.

3 Fate la besciamella. Scaldate il burro in una casseruola, versate la

farina lavorando con una frusta, unite il latte e una grattata di noce moscata. Salate e fate sobbollire 8-10 minuti.

4 Passate la pasta nella sfogliatrice allo spessore più largo, un pezzetto per volta, ripiegandola e ripetendo l'operazione 3-4 volte per renderla elastica; infine stendetela in sfoglie rettangolari spesse 2 mm. Scottatele 2 minuti in acqua salata, raffreddatele in acqua e ghiaccio e sistematele su un telo. Montate le lasagne in una teglia o in tegamini individuali: stendete sul fondo un velo di besciamella, poi uno strato di pasta, uno di zucca, uno di funghi e uno di besciamella, proseguendo fino a esaurire gli ingredienti. Terminate con la besciamella, i funghi tenuti da parte affettati e rosolati, ciuffetti di timo e pane grattugiato. Infornate a 180° per 15 minuti.



LASAGNE
DI LENTICCHIE
E ZUCCA

PAPPARDELLE DI FARRO
CON CASTAGNE, FUNGHI
E ROSMARINO

pag. 34





TAGLIATELLE ALLA
CANAPA CON PORRI
E NOCCIOLE

pag. 34

RAVIOLI DI FARRO E PATATE DOLCI CON PESTO DI CAVOLO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
475 CAL/PORZIONE

per l'impasto 330 g di farina di farro + quella per la lavorazione
– 1 uovo – 2 cucchiaini di semi di papavero – 1,5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva – sale
per il ripieno 800 g di patate dolci – 50 g di pinoli tostati – 1 limone – pane grattugiato – sale – pepe
per il pesto 6 foglie tenere di verza – 6 foglie di cavolo nero – 50 g di pinoli tostati – 2 fettine di zenzero fresco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Raccogliete nell'impastatrice la farina, l'uovo, un cucchiaino di sale, l'olio e i semi di papavero. Azionate l'apparecchio a bassa velocità e versate a filo da 50 a 100 ml d'acqua, quindi proseguite 4-5 minuti a velocità più alta, finché l'impasto risulterà morbido ma non appiccicoso. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.
2 Fate il ripieno. Lavate le patate, tagliatele a metà, salatele e infornatele 40 minuti a 180°. Lasciatele raffreddare, sbucciatele e schiacciatele con una forchetta. Mescolate la purea ottenuta con i pinoli tritati, il succo di limone e pepate: se il ripieno fosse troppo morbido unite 1-2 cucchiaini di pane grattugiato.
3 Fate il pesto. Lavate e private delle nervature 4 foglie di verza, tagliatele a listerelle e saltatele con 2 cucchiaini d'olio e lo zenzero tritato. Lessate 2-3 minuti la verza rimasta e il cavolo nero in acqua salata, scolate (conservando l'acqua) ed eliminate le nervature. Frullate insieme le verdure saltate e quelle lessate con 30 g di pinoli, 4 cucchiaini dell'acqua tenuta da parte, 2 di olio, sale e pepe.
4 Stendete l'impasto in larghe strisce. Disponetele sul piano infarinato. Sistemate al centro della metà delle sfoglie tante noci di ripieno, distanziate di circa 3 cm, e coprite con le sfoglie rimaste, inumidendo i bordi. Premete bene e con un coppapasta di 6-8 cm ritagliate

i ravioli. Lessateli per 3 minuti, conditeli con il pesto di cavolo e i pinoli rimasti.

PAPPARDELLE DI FARRO CON CASTAGNE, FUNGHI E ROSMARINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

per l'impasto 330 g di farina di farro + quella per la lavorazione – 3 tuorli – 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva – sale
per il condimento 200 g di castagne lessate – 150 g di funghi shiitake – 2 scalogni – 1 dl di brodo vegetale – 4 cucchiaini di panna panna fresca – 2 foglie di alloro – 2 rametti di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Nella ciotola dell'impastatrice mescolate la farina, i tuorli, l'olio e il sale. Lavorate 5-6 minuti versando da 2 a 4 cucchiaini d'acqua in modo da ottenere un impasto liscio e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 15 minuti.
2 Lavorate la pasta con la sfogliatrice, allo spessore più largo, un pezzetto per volta, ripiegandola e ripassandola fra i rulli 3-4 volte per renderla più elastica, quindi ricavate alcune strisce dello spessore di 5 mm, infarinatela e tagliate le pappardelle dal lato corto, con una larghezza di circa 1,5 cm.
3 Fate il condimento. Sbucciate gli scalogni, tritateli e rosolateli in una padella con 2 cucchiaini d'olio. Aggiungete le castagne spezzettate grossolanamente e le foglie di alloro. Bagnate con qualche cucchiaino di brodo, salate e lasciate ammorbidente per 3-4 minuti. Pulite gli shiitake, eliminando i gambi fibrosi, tagliateli a fette e saltateli in un'altra padella con 2 cucchiaini d'olio. Fateli cuocere per circa 10 minuti, salateli, quindi unite le castagne e gli aghi di rosmarino.
4 Lessate le pappardelle per 3-4 minuti in abbondante acqua bollente salata, scolatele e ripassatele in padella con le

castagne, i funghi, la panna e un mestolino di acqua di cottura della pasta. Servite con un giro di olio crudo, rosmarino fresco e una macinata di pepe.

TAGLIATELLE ALLA CANAPA CON PORRI E NOCCIOLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 75 MINUTI
585 CAL/PORZIONE

per l'impasto 150 g di farina 00 – 150 g di semola di grano duro – 35 g di farina di canapa (nei negozi di alimentazione naturale) – 1 uovo e un tuorlo – olio extravergine d'oliva – sale
per il condimento 5 porri sottili – 80 g di nocciole sgusciate – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Riunite nell'impastatrice le 3 farine, l'uovo, il tuorlo, un pizzico di sale, un cucchiaino d'olio. Lavorate l'impasto versando circa 50 ml d'acqua o poco più fino a quando si formerà una palla liscia ed elastica. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigo per 30 minuti.
2 Pulite i porri. Affettatene 2 eliminando completamente la parte verde e fateli rosolare con 2 cucchiaini d'olio. Salateli e, quando saranno appassiti, bagnateli con qualche cucchiaino d'acqua, quindi cuoceteli ancora per 10 minuti: dovranno restare morbidi. Infine, riduceteli a crema con il frullatore a immersione. Rosolate i porri rimasti in padella con 2 cucchiaini d'olio, tagliando a rondelle anche la parte verde più tenera. Salateli, pepateli e, quando saranno morbidi, unite le nocciole tritate grossolanamente mettendone da parte una manciata per guarnire il piatto.
3 Lavorate la pasta con la sfogliatrice, un pezzetto per volta, ripiegandola e ripassandola fra i rulli, allo spessore più largo, 3 o 4 volte fino a renderla più elastica, poi stendete ogni pezzetto fino a raggiungere lo spessore di 1-2 mm e ricavate le tagliatelle. Lessatele 2-3 minuti in acqua salata. Scolatele e saltatele con la crema di porri, i porri rosolati e le nocciole tenute da parte.



BRUT COSTE DI LEVANTE. SINFONIA N.3 DI COL VETORAZ.

L'armonia del Valdobbiadene DOCG

Interpreti d'eccellenza del Valdobbiadene DOCG, produciamo spumanti di grande equilibrio, armonia ed eleganza, ovvero la chiave della piacevolezza. Questo Valdobbiadene DOCG Brut proviene dai vigneti di collina esposti a levante, dove la maturazione delle uve raggiunge livelli ideali. È un vino asciutto, sapido e intenso, dal perlage fine e persistente, dal gusto privo di spigolosità ma delicatamente profumato, grazie ai floreali di rosa, agrumi, acacia e ai fruttati di pesca bianca, pera e mela.


Col Vetoraz
VALDOBBIADENE

Social Food

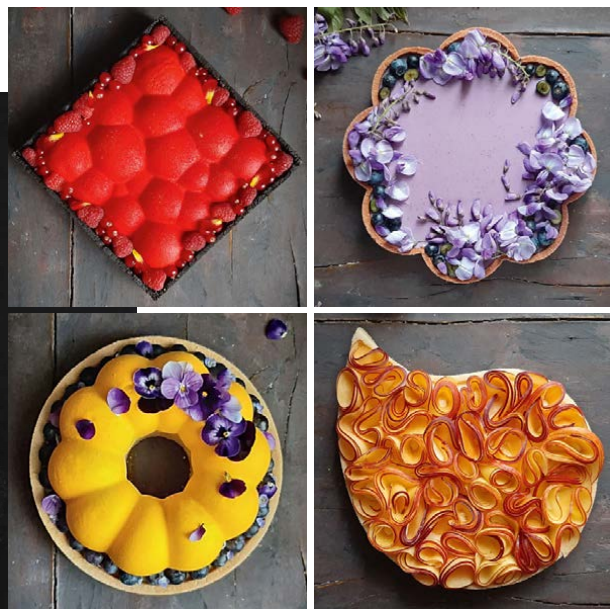
seguiteci su   

TRA LE INFINITE INTERPRETAZIONI DEL CIBO IN RETE QUI VE NE RACCONTIAMO DUE: LE EMOZIONI DI LUCIA E LE GEOMETRIE DI ORIETTA (ANZI GINA).
SEGUITECI PER SCOPRIRE I LORO CONTRIBUTI SUI NOSTRI CANALI



UNA STORIA DI PASSIONE, ANZI DI **PASSIONI** (CUCINA, FOTOGRAFIA, VIAGGI...), QUELLA DI LUCIA CARNIEL, CHE GIÀ DAL 2016 ACCOSTA ALLA SUA ATTIVITÀ DI SALE MANAGER IN UNA GRANDE AZIENDA QUELLA DI BLOGGER (LULTIMAFETTA.IT/IT/) E CHE LA PORTA NELLA GRANDE MELA ALLA FINALE DEL SAVEUR BLOG AWARDS. NEL 2018 LUCIA LASCIA IL LAVORO PER DEDICARSI AL RACCONTO DELLE **EMOZIONI** CHE IL CIBO REGALA A LEI E ALLA SUA COMMUNITY. E SONO PROPRIO QUESTE IL FIL ROUGE DEL SUO ACCOUNT IG: LE TROVIAMO NELLA DELICATA PRECISIONE DI UN GESTO, NEL DETTAGLIO DI UN SOFFIO SU UNA CANDELINA, NELL'INTIMA SUGGERIZIONE DI UN VIAGGIO NEL NORD EUROPA, IN UN GIOCO DI LUCI E OMBRE SOTTO IL SOLE DEL MEDITERRANEO...

AL SECOLO È ORIETTA (QUARANTA), O PIÙ SEMPLICEMENTE ORY, MA PER GLI AMICI È GINA: COSÌ QUANDO DECIDE DI APRIRE IL SUO PROFILO IG LO BATTEZZA CON IL SUO SOPRANNOME PIÙ AFFETTUOSO. SU @CAKEOFGINA ORIETTA SI RITAGLIA UN ANGOLO MAGICO, DOVE RICORDARE PROFUMI E SAPORI LEGATI ALLA FAMIGLIA: LA MADRE CHE CUCINA, IL PRANZO DELLA DOMENICA, LA PASTA FRESCA, IL PROFUMO DEL SUGO FUMANTE... ED È LÌ CHE IL SUO CUORE BATTE, E BATTE SOPRATTUTTO PER LA PASTICCERIA. DAL CAKE DESIGN, CUI SI APPASSIONA ALL'INIZIO, LE RESTA LA PASSIONE PER LE **GEOMETRIE** CHE FIRMANO I SUOI **DOLCI**. FROLLE, LIEVITATI, BISCOTTI... PERCHÉ È SOLO CON LA FARINA TRA LE DITA CHE ORIETTA TROVA LA SUA DIMENSIONE PIÙ VERA.



PASTIFICIO
BRAGAGNOLO

©madvisual.it

*il gusto
della felicità*



F. Bragagnolo

www.pastificiobragagnolo.com

PENSARE CON IL PANE



Madre Project

SCARDIGLI



Il micropanificio container della scuola, realizzato da Tagliavini, dove si impasta, si sforna e si fa convivio è anche aula itinerante per esperienze di "panificazione di piazza". A destra il direttore, Andrea Perini.

LA PANIFICAZIONE NON È SOLO ARTE CULINARIA MA ANCHE AZIONE SOCIALE: LE PAGNOTTE LIEVITANO, LE RELAZIONI SI MOLTIPLICANO E LA VITA SI RIEMPIE DI SENSO. UN NUOVO CORSO SPIEGA COME FARE

a cura di Silvia Bombelli, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Dopo una lunga esperienza al Crt di Milano, teatro di culto per la drammaturgia emergente, ha trasformato un luogo ibrido a metà strada tra campagna e città in palcoscenico sperimentale per sviluppare nuovi felici modelli di vita. Lui è Andrea Perini (44 anni) e il posto è Chiaravalle, quartiere al limite sud del capoluogo meneghino immerso nel Parco agricolo della Vettabbia. Qui ha fondato l'organizzazione no profit Terzo Paesaggio, che tra le tante iniziative proposte ha inserito Madre Project. È una scuola per aspiranti imprenditori del pane promossa con il maestro panificatore Davide Longoni e l'incubatore d'impresa Avanzi. Un'offerta di studio per chi è alla ricerca di una vita diversa da ripensare e "rimpastare". Obiettivo del corso semestrale teorico-pratico è creare panifici a impatto sociale, tratti d'unione tra prodotto e società. Tra gli strumenti didattici c'è anche un campo da un ettaro di antichi cereali coltivati in agricoltura rigenerativa e ogni anno partecipano alla semina i bambini delle scuole del territorio, collegando la tradizione agricola di Chiaravalle alla sua gente. Le lezioni si svolgono nella palestra dismessa del paese con in più l'aula didattica su ruote in giardino: un micropanificio mobile, ideato da Egidio Giurdanella e Marta Bertani, architetti e soci di Terzo Paesaggio. È un modulo di soli 12 metri quadrati con forno, lavello, piano di lavoro e vetrina, per dare concretezza all'idea che per fare il pane "buono" basta poco. Quel che conta è la consapevolezza, come dimostrano i cinque "diplomati" che presentiamo. Il prossimo corso partirà in primavera. Per informazioni e invio candidature consultate il sito madreproject.org.



Elena Cinelli

Italiana sempre vissuta all'estero per seguire il lavoro dei genitori, si è laureata nel Regno Unito in storia e archeologia, ma ha voluto cambiare strada, lavorando come pasticciera e frequentando stage a tema. Per esempio, il corso di Milano che ha scelto per riposizionarsi meglio. Ora lavora come consulente per pasticcerie e panifici a Londra, che rappresentano un settore trainante. Per concretizzare il suo concetto di artigianalità, però, si trasferirà a Edimburgo dove vuole aprire un forno con farine di montagna, segale e avena, inserendosi nella rete locale di produttori per pani sempre più buoni, sostenibili e artigianali.

@pasticcinelli

PANE AI CEREALI DI MONTAGNA

MEDIA
PER UNA PAGNOTTA DA 1 KG
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI

per il porridge di avena 125 g di fiocchi di avena grandi - sale
per l'impasto 310 g di farina tipo 0 o di forza (280-300 W) - 160 g di farina tipo 2 - 50 g di farina di segale - 100 g di lievito madre di segale (tatto con farina di segale e acqua in parti uguali) - 360 ml di acqua tiepida (circa 24°) - 10 g di sale

1 Per il porridge tostate i fiocchi d'avena in una padella per circa 4 minuti. Unite 250 ml di acqua e un pizzico di sale, portate a ebollizione e cuocete per 10 minuti a fiamma bassa mescolando fino a ottenere la consistenza della polenta. Lasciate raffreddare.

2 Per l'impasto mescolate le tre farine e incorporate 250 ml d'acqua finché sarà assorbita;

fate riposare per 30 minuti. Unite il lievito, usando la planetaria con il gancio o facendo delle pieghe nella ciotola: per farle allungate delicatamente una parte dell'impasto e ripiegate su se stesso. Quando l'impasto sarà omogeneo, aggiungete prima il sale e poi l'acqua restante un po' alla volta, sempre impastando nello stesso modo.

3 Quando l'impasto sarà incordato e si staccherà facilmente dalla ciotola, fatelo girare su se stesso sul piano di lavoro per ottenere una massa liscia e tonda. Mettetelo in un contenitore rettangolare, trasparente, di circa 20x20 cm di base. Dopo 20 minuti allargatelo delicatamente sul piano di lavoro come per stendere la pizza.

4 Cospargete la superficie con il porridge preparato, ripiegate l'impasto su se stesso e arrotondatelo per ottenere una palla da riporre nel contenitore.

Dopo 20 minuti fate un altro giro di pieghe nello stesso modo, ma allargando un po' meno l'impasto. **5** Fatelo riposare a circa 24° per 2 ore o finché la fermentazione sarà partita (l'impasto si sarà gonfiato e vedrete bolle in superficie e sulle pareti del contenitore). Arrotondate e ruotate l'impasto su se stesso sul piano di lavoro per ottenere una pagnotta liscia e ben stretta.

6 Bagnate leggermente la superficie della pagnotta e, se vi piace, passatela nei fiocchi di avena. Mettete l'impasto in una ciotola con un canovaccio infarinato e lasciate riposare in frigo per 12-24 ore.

7 Scaldate il forno a 250°, con una pentola di ghisa con il coperchio e una piccola teglia piena d'acqua per 40 minuti. Ribaltate la pagnotta su un tagliere di legno, incidete la superficie e trasferite nella pentola. Coprite con una ciotola in acciaio.

8 Dopo 20 minuti di cottura togliete la teglia con l'acqua e la ciotola e cuocete a 230° per altri 30 minuti. Fate raffreddare il pane nel forno spento aperto a 'spiffero'.



PAN BRIOCHE CONTADINO

MEDIA
PER 2 PAGNOTTE DI 20 CM
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI

per la biga 300 g di farina forte (320-400 W) - 165 ml di latte - 3 g di lievito di birra secco

per il polentino 100 g di farina di mais - 100 ml di latte

per l'impasto 150 g di farina forte (320-400 W) - 50 g di farina di mais - 50 ml di latte - 1 uovo e 2 tuorli - 90 g di zucchero - 75 g di burro a cubetti freddo più quello per la ciotola - 10 g di semi di finocchio (facoltativi) - 7 g di sale

per completare 1 tuorlo - 2 cucchiaini di latte - 30 g di farina di mais

1 Il giorno precedente mescolate in una ciotola tutti gli ingredienti per la biga, impastate con le mani fino ad avere un impasto grezzo e lasciate lievitare per 16 ore a temperatura ambiente (18-20°).

2 Mescolate intanto gli ingredienti del polentino in un pentolino e cuocete per 5 minuti continuando a mescolare fino a ottenere una crema densa come una polenta. Trasferitela in un piatto, copritela con pellicola a contatto e mettetela in frigorifero.

3 Il giorno seguente strizzate un po' la biga lievitata e mettetela nella ciotola della planetaria aggiungendo le due farine, il polentino preparato, il latte, l'uovo e i tuorli per l'impasto. Lavorate con il gancio fino ad avere un impasto omogeneo poi lasciate riposare per 30 minuti.

4 Aggiungete poco zucchero alla volta e impastate di nuovo finché sarà assorbito. Unite il sale e lavorate per altri 2 minuti. Infine aggiungete il burro, poco alla volta (e i semi di finocchio,

se li usate), finché sarà completamente amalgamato.

5 Trasferite l'impasto in una ciotola leggermente imburata, coprite e fatelo lievitare a circa 26° (potete metterlo nel forno spento con la luce accesa) finché raddoppierà il suo volume.

6 Riprendete l'impasto, formate 14 palline di circa 80 g l'una e disponetele in due stampi tondi di circa 20 cm di diametro (7 palline per stampo).

7 Fate lievitare di nuovo l'impasto coperto finché avrà di nuovo raddoppiato il volume. Spennellate la superficie con il tuorlo sbattuto con il latte e spolverizzatela con la farina di mais. Infornate a 165° per 40-50 minuti, verificando la cottura con uno stecchino prima di sfornare. Fate intiepidire e sfornate.



Daleska Alcantara

Brasiliana d'origine, ha vissuto in Francia dove ha studiato panetteria e pasticceria. Volendo vivere più genuinamente, si è trasferita in Italia, nel Canavese, con marito e tre bimbi. Ha aperto un panificio gioioso, dove la gente si parla e si guarda negli occhi, perché secondo lei il pane perfetto (buono, sano e felice) ha bisogno d'interazione con gli altri, per raccontare noi stessi e i nostri valori. Dopo il corso ha iniziato a lavorare da Perino Vesco, tempio del pane di qualità a Torino. @fornodidee





Yan de Guardia de Pontè

Originario di Mauritius, ha studiato finanza a Lione e girato il mondo occupandosi di trading di materie prime (dal cotone ai cereali). Durante il lockdown a New York per la prima volta ha provato a fare il pane ed è nato Patrick, il lievito madre da cui non si è più separato. Ora con due bambini e la moglie vive a Milano a San Siro dove abitano tanti inglesi, francesi e tedeschi. Qui vorrebbe aprire un panificio internazionale di qualità con servizio consegne. Grazie al corso ha capito che il panettiere deve innovarsi costantemente, tenendo conto anche dei nuovi modelli di consumo, creando una rete tra fornitori e altri panificatori e non stare solo davanti all'impastatrice. @in_levain_we_trust

PAIN DE CAMPAGNE ALLE NOCI

MEDIA
PER UNA PAGNOTTA DA 550 G
PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA

240 g di farina di grano tenero - 60 g di
farina di segale - 60 g di lievito madre
liquido ottenuto da acqua e farina in
parti uguali - 200 ml di acqua - 5 g di
sale - 70 g di noci

1 Riunite in una ciotola le due farine, il lievito madre e 180 ml di acqua poi mescolate gli ingredienti con le mani finché l'impasto sarà omogeneo e la farina completamente assorbita. Lasciate riposare per un'ora.

2 Aggiungete il resto dell'acqua e il sale, poi lavorate il tutto con le mani o con l'impastatrice per 5-10 minuti; infine unite le noci intere.

3 Fate lievitare per 2-3 ore finché il volume sarà raddoppiato; se state impastando a mano, fate due pieghe, la prima dopo 45 minuti e la seconda dopo altri 45 (per farle tirate una parte dell'impasto e ripiegate su se stesso).

4 Preformate il pane sul piano di lavoro, dandogli una forma tonda,

lasciatelo riposare per 30 minuti poi date la forma tonda finale, lavorando con forza l'impasto in modo che la superficie sia liscia. Sistemate in una ciotola con un canovaccio tenendo la parte liscia sotto e lasciate lievitare nel frigorifero per tutta la notte.

5 Il giorno seguente riscaldare una casseruola di ghisa in forno per un'ora e 30 minuti a 240°, poi trasferitevi l'impasto tenendo la parte liscia sopra. Incidete la superficie del pane con la lama di un coltello e infornate la casseruola coperta per 20 minuti. Togliete il coperchio e cuocete per altri 40 minuti a 220°. Sfornate il pane, poi sfornatelo e trasferitelo su una gratella a raffreddare.



BOLLE DI PAN (PAN BOLLA)

MEDIA
PER 10 BOLLE DI PAN
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI

500 g di farina tipo 2 o tipo 1 più quella per il piano di lavoro – 100 g di zucchero più quello per la finitura – 20 g di lievito di birra fresco o 7 g di lievito di birra secco (verificate sulla confezione se va mescolato con acqua e zucchero prima di essere aggiunto alla preparazione) – 150 ml di acqua – 100 ml di latte di soia – olio di semi di girasole – sale

1 Setacciate la farina in una ciotola grande. Aggiungete i 100 g di zucchero e il lievito poi mescolate. Unite l'acqua, il latte di soia, 60 ml d'olio e amalgamate

bene. Impastate energicamente con le mani per almeno 5 minuti, lavorando tutti gli ingredienti con un pizzico di sale.

2 Trasferite il composto su un piano di lavoro e impastate per almeno 5 minuti finché risulterà liscio, morbido, molto umido e quasi appiccicoso.

3 Mettete l'impasto in una grande ciotola con i bordi unti d'olio e coprite la ciotola con pellicola per evitare la formazione di una crosta dura sulla superficie dell'impasto. Lasciate lievitare per 2 ore in un luogo caldo; volendo, potete accendere il forno per 40 secondi per scaldarlo leggermente, poi spegnetelo e ponetevi l'impasto a lievitare.

4 Trasferite l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato. Stendete la pasta allo spessore di 1 cm con l'aiuto di un matterello.

5 Ricavate dall'impasto una decina di dischi tondi di 10 cm di diametro, usando un bicchiere. Adagiate i dischi di pasta su una teglia rivestita con carta da forno lasciando una certa distanza tra loro per farli lievitare una seconda volta, per un'ora.

6 Cinque minuti prima del termine della lievitazione, mettete a scaldare abbondante olio per la frittura dei bombolini in una pentola profonda dai bordi alti. Friggete i bombolini fino a completa doratura su entrambi i lati. Serviteli caldi, passandoli prima in una ciotola di zucchero profumato, se vi piace, con spezie come la cannella.



Verdiana Nicolò

Ligure di stanza a Firenze, ha studiato restauro lapideo e ha lavorato in tanti posti diversi, da Roma alle Marche. Ma quando il compagno si è trasferito a Norimberga, ha dovuto cambiare vita.

Ha cominciato a fare il pane vendendolo attraverso i gruppi di acquisto solidale e, una volta tornata in Italia, ha pensato di farne una professione vera. Il corso l'ha portata a esplorare nuove strade e collaborazioni, a integrare tradizione e tecniche innovative per creare prodotti rispettosi dell'ambiente e del benessere delle persone. Ora collabora con Davide Longoni nel reparto pasticceria vegan. @nochikeninthekitchen



Piatto Luca Pedone
per Claylab. In tutto
il servizio tessuti Hue
Table Stories. Indirizzi
a pagina 146



Mara Viganò

Mara Viganò

Ex ingegnere biomedico ha deciso di cambiare vita, di coltivare la sua passione per la poesia e di aprirsi alla comunità con Il giardino del pane, il panificio aperto insieme al marito a Erba (Como), tessendo una fitta rete di clienti e fornitori del territorio. Come La Runa, che produce farine sostenibili in cui convivono diverse varietà della stessa specie che si adattano all'ambiente naturalmente e rigenerano il terreno. Con il corso ha avuto la conferma di essere sulla strada giusta per vivere di pane buono, legame con la terra e veicolo per costruire relazioni, impegnandosi a far conoscere a quante più persone possibile il bello del pane giusto.

@giardinodelpane

PAN D'ERBA

MEDIA
PER UNA PAGNOTTA DA 1 KG
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI

per il prefermento 230 g di farina di grano tenero tipo 0 – 40 g di lievito madre solido rinfrescato il giorno precedente – 170 ml di acqua a temperatura ambiente

per l'impasto 470 g di farina di grano tenero tipo 2 (semintegrale) più quella per il canovaccio – 350 ml di acqua tiepida (a 22-24°) – 15 g di sale

1 Per il prefermento riunite la farina, il lievito madre e l'acqua in una ciotola o in quella della planetaria, lavorate per impastare e poi mettetelo in un contenitore alto e stretto con il coperchio per lasciarlo lievitare finché raddoppierà il

suo volume (a 16-18° per 10-12 ore, a 28° per 6).

2 Intanto preparate l'impasto mescolando bene la farina di tipo 2 con 280 ml di acqua tiepida e lasciate riposare per 30 minuti. Incorporate il prefermento preparato e lavorate in una ciotola effettuando delle pieghe oppure nella planetaria utilizzando il gancio. Unite il sale e l'acqua tiepida rimasta, poca per volta. Impastate finché il composto si staccherà facilmente dai bordi della ciotola.

3 Arrotondate l'impasto sul piano di lavoro facendolo ruotare su se stesso, poi fate riposare per 15 minuti. Riprendete l'impasto, richiudete i lembi verso l'interno formando una pagnotta e mettetela in

una ciotola con un canovaccio infarinato tenendo la chiusura dell'impasto verso l'alto.

4 Fate riposare per 3 ore circa a 20° (in inverno) o per un'ora a 28° (in estate). Quando sarà partita la fermentazione (per verificare, premete l'impasto: dovrete sentire l'aria sotto i polpastrelli), copritelo con un telo e mettetelo in frigorifero per 12-24 ore.

5 Scaldate nel forno a 230-250° una pentola in ghisa con il suo coperchio. Ribaltate la pagnotta su una pala, incidetela a croce con un coltellino affilato e fate scivolare la pagnotta nella pentola. Mettete il coperchio, infornate e dopo 20 minuti abbassate di 10° la temperatura del forno e togliete il coperchio.

6 Completate la cottura con il forno in modalità ventilata, aprendo eventualmente una fessura negli ultimi 10 minuti; in tutto la cottura dovrà durare circa 50 minuti. Fate raffreddare leggermente il pane, toglietelo dalla pentola e mettetelo su una gratella finché si sarà raffreddato.



I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Il Pigro Dosaggio Zero Cantine Romagnoli

Si è aggiudicato 3 bicchieri sul Gambero Rosso 2025 lo spumante metodo classico Extra Brut, 70% Pinot Nero e 30% Chardonnay, con affinamento di 36 mesi; nella flûte sfoggia un perlage fine e persistente, servitelo a 5-7° con pesce, coniglio alle erbe, risotti e verdure in pastella (€ 30).

Montegrilli Langhe Nebbiolo 2023 Elvio Cogno

In località Ravera, nelle Langhe (Cn), si trovano i 17 ettari di superficie vitata in armonia con l'ecosistema. Montegrilli è Nebbiolo in purezza dal colore rosso rubino, profumo armonico ed equilibrato, con bouquet fruttato e floreale; morbido ed elegante, accompagna carni arrosto e formaggi stagionati ed è sorprendentemente fresco con pesce e crudità (€ 20).



Fonsé Irpinia Rosato Doc Fonzone Paternopoli

Raffinato e delicato, questo rosé nasce da uve Aglianico nel comune di Paternopoli (Av); dopo la fermentazione, una parte del mosto sosta in acciaio sui lieviti fini per 6 mesi, mentre l'altra massa vinifica in barrique; al gusto è fresco e sapido, da provare a 8-10° con verdure grigliate, carni bianche e pesce alla griglia (€ 19).

Brut Nature Cà Rovere

Millesimato 2018, lo spumante metodo classico nasce da una selezione accurata di uve Chardonnay e Garganega dei Colli Berici (Vi), con maturazione di 48 mesi sui lieviti; al palato è avvolgente, con richiami freschi, sapidi e finale agrumato; è ottimo come aperitivo, con pesce e moeche in tempura (€ 26).

Glen Alto Adige Pinot Nero Riserva Doc 2021 Kurtatsch Kellerei

Il vitigno Pinot Nero predilige posizioni fresche con minore intensità solare, caratteristiche che si trovano nella frazione di Gleno, Comune di Montagna (Bz); affinato in barrique per 12 mesi, al palato è vellutato ed elegante, appena speziato, perfetto con affettati, salumi, carni rosse e selvaggina (€ 27).

Villamagna Doc Torre Zambra

Tra mare e montagna, a Villamagna (Ch), nasce il vino a base Montepulciano d'Abruzzo biologico con affinamento per 22 mesi in cemento vetrificato, tonneau e infine in bottiglia; in bocca è caldo e tannico, con note di amarena e speziate, da abbinare al capretto al forno con erbe aromatiche (€ 25).

Vito - Primitivo Igt Foss Marai

Dalla Masseria la Sorba e dai vigneti che fanno parte del Patrimonio Unesco dell'Alta Murgia, in terra pugliese, nasce questo rosso da uve Primitivo vendemmiate a mano; il vino matura per 18 mesi, 50% in botte e 50% in contenitori di acciaio, per poi riunirsi in un blend a percentuali variabili a seconda delle caratteristiche maturate nel tempo e infine affinare per altri 6 mesi in bottiglia. Il risultato è un rosso rubino con note di fiori e frutti rossi, arricchite da sentori speziati. Al palato risulta intenso, con tannini equilibrati e un retrogusto complesso, ma armonioso. Si accompagna a cibi dai gusti decisi come carni rosse alla brace o arrosto, selvaggina e formaggi stagionati (€ 16).

QUANDO LO STRAORDINARIO È LA REGOLA E LO STUPORE TI ACCOMPAGNA A OGNI PASSO,
LÌ COMINCIA IL VIAGGIO.

Valle d'Aosta

*PORTA
I SENSI
A UN ALTRO
LIVELLO*

▲ 3100 M S.L.M.



lovevda.it

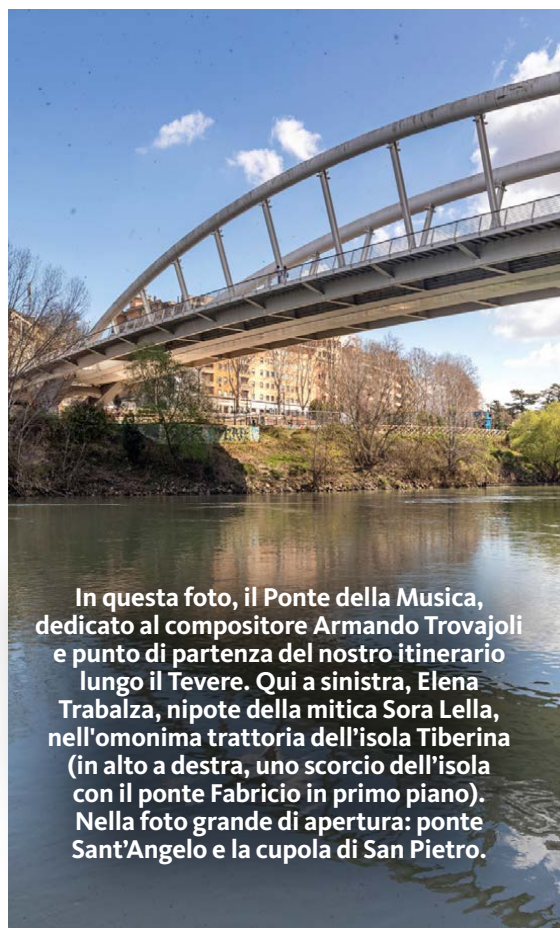

Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

ROMA dal Tevere

IL GRANDE FIUME, DA POCHI GIORNI PATRIMONIO
UNESCO, ATTRAVERSA LA CAPITALE
CONNOTANDO CIASCUNA DELLE SUE SPONDE.
L'ABBIAMO NAVIGATO DAL CENTRO A FIUMICINO
ALLA SCOPERTA DI SPENDIDI SCORCI, ANTICHE
STORIE E ANCHE DEI PIÙ INTERESSANTI LOCALI
LAMBITI DALL'ACQUA E DELLE LORO SPECIALITÀ

a cura di Daniela Falsitta, testo di Francesca Romana Barberini, foto di Serena Eller Vainicher

GNOCCHI
ALL'AMATRICIANA
pag. 59



In questa foto, il Ponte della Musica, dedicato al compositore Armando Trovajoli e punto di partenza del nostro itinerario lungo il Tevere. Qui a sinistra, Elena Tralza, nipote della mitica Sora Lella, nell'omonima trattoria dell'isola Tiberina (in alto a destra, uno scorcio dell'isola con il ponte Fabricio in primo piano). Nella foto grande di apertura: ponte Sant'Angelo e la cupola di San Pietro.

MARITTOZZI
pag. 59





Ai tempi dell'antica Roma, gli abitanti della capitale dell'impero consideravano il loro fiume una divinità, personificata con il nome di Tiberinus. Già in quei secoli lontani era usanza concedersi il piacere di passeggiare lungo il suo corso e si racconta che l'imperatore Augusto amasse particolarmente mangiare in riva al fiume, facendovi allestire eleganti banchetti. L'usanza è in parte rimasta se, ancora oggi, i romani mostrano di apprezzare molto il Lungotevere, camminando e facendo jogging su entrambi gli argini o, più spesso, cercandovi un parcheggio per poi trascorrere la serata. Sono molti infatti i locali che si affacciano sul fiume, da Roma Nord fino alla foce, nel comune di Fiumicino.

Una cucina per ogni sponda

Divenuto patrimonio Unesco pochi giorni or sono, il Tevere taglia l'urbe in due, connotando i quartieri sorti sulle sue rive, l'approccio alla vita dei romani e persino i gusti alimentari. Flaminio, Centro Storico e poi Ghetto, Testaccio ed Eur sono sulla riva sinistra, dove sopravvive la tradizione più verace; Balduina, Prati, Gianicolo, Trastevere, Ostiense sulla riva destra, dove si trovano proposte gastronomiche più innovative. Al centro sta l'Isola Tiberina, ideale punto di contatto tra questi due mondi.

A collegare fisicamente le due sponde, tanti ponti di grande valore artistico e architettonico. Il Ponte della Musica,

dedicato al compositore romano Armando Travajoli, è il più giovane: solo dal 2011 unisce il complesso del Foro Italico con l'Auditorium Parco della Musica e il Maxxi, Museo delle arti del XXI secolo. Proprio da qui decidiamo di partire per un'ideale navigazione gastronomica lungo il Tevere: sulla riva sinistra sorge infatti Metropolitana, un interessante bar con golose tapas e piatti creati dallo chef Andrea Magno, da gustare dalle 18 al dopo teatro.

Navigando verso la foce, sempre rimanendo sulla riva sinistra, si costeggiano i circoli canottieri, popolati da tanti appassionati che, imperterriti, con qualunque clima, praticano il loro nobile sport: questi spazi sono rimasti tra i pochi luoghi dove i romani navigano il loro fiume. Fino agli anni Cinquanta infatti nel Tevere si faceva pure il bagno, ma d'allora la crescita urbanistica e industriale della città ne ha inquinato le acque, facendo così scomparire le spiagge in cui si prendeva la tintarella e anche i "fiumaroli", cioè pescatori e barcaroli che vivevano sul fiume e ne traevano sostentamento. Guardando alla riva destra, all'altezza del Lungotevere delle Armi, si avvistano i villini di Prati, quartiere costruito alla fine dell'Ottocento nella zona che fungeva da area di sfogo delle piene del Tevere, la cosiddetta "pianella d'Oltretevere". Proprio su questo pezzo del fiume si apre uno dei tre indirizzi stellati della città: l'Enoteca La Torre, due stelle Michelin e tre forchette Gambero Rosso, guidata dallo chef Domenico Stile. La pausa gourmet può anche divenire un'occasione per dormire o dare soltanto un'occhiata a Villa Laetitia, l'hotel di charme che ospita il ristorante e al quale le sorelle Fendi hanno impresso il loro stile.

segue >



MINISTRA DI PESCE DI ROCCIA

pag. 60



Una banchina del Nautilus Marina su Fiumara Grande, il più grande porto naturale del Mediterraneo, formato dal ramo sud della foce del Tevere. In basso, lo chef Daniele Usai e la sua Osteria di mare 4112, situata nel cantiere navale Nautilus. Nella pagina a sinistra, una canoa sul fiume: questa pratica sportiva e tra le rare attività con cui i romani di oggi "vivono" l'acqua del Tevere.



INSALATA DI MARE

pag. 60



PIZZA GIACINTO

pag. 60



MARINARA
DEL FUTURO

pag. 60



In questa foto, la Pizzeria Clementina e, a destra, Luca Pezzetta, lo chef pizzaiolo che ha trasferito la cucina di mare sulla pizza. Nel suo menu, proposte classiche e creative come quelle che presentiamo nel nostro servizio.



In questa pagina e a sinistra, nella pagina accanto, navigli, chiatte e pescherecci ancorati lungo il Canale di Traiano, il braccio artificiale del Tevere che, a Fiumicino, delimita l'Isola Sacra. Lungo le sue sponde si trovano numerosi ristoranti.

Rimanendo sulla stessa riva, si incontra l'Antico Caffè Ruschena: aperto nel 1939, è il posto giusto per una tappa golosa in un'atmosfera d'altri tempi.

Proseguendo, ecco Trastevere. Anticamente vi abitavano i facchini dei magazzini sul fiume, gli artigiani e i mugnai dei molini ad acqua, i cosiddetti *molinae*, costruiti su una coppia di zattere ancorate alla riva. Proprio i molini, che furono spostati dall'area del Gianicolo a Trastevere durante l'assedio dei Goti, svolsero per 1300 anni un ruolo chiave nell'economia della città, garantendo la farina necessaria a produrre il pane. Chissà se Stefano Callegari ha pensato a questa antica storia quando, di fronte al ponte Sisto, ha aperto il suo Trapizzino, dove poter gustare il suo famoso angolo di pizza alla romana. Callegari la farcisce di sapori tipici, come il picchiapò (spezzatino lessso), la coda alla vaccinara o le polpette al sugo. Merita una visita anche Freni e Frizioni, locale aperto in un'officina meccanica da un gruppo di barman originari di Torino con la passione dell'arte; propongono l'aperitivo come usa nella città sabauda, cioè accompagnato da piatti sfiziosi. Offrono anche i drink alla spina, cioè premiscelati. Un successo!

L'isola dei buongustai

Secondo la leggenda l'isola Tiberina si formò quando i Tarquini furono cacciati da Roma e i loro covoni di grano gettati nel Tevere. Mito a parte, l'isola fu sempre destinata alle cure: dal Cinquecento vi si trova un ospedale gestito dalla Congregazione di S. Giovanni di Dio, i Fatebenefratelli, ancora oggi in attività. Ma soprattutto

è proprio sull'isola che nel 1959 la mitica Elena Fabrizi, icona della romanità gastronomica nonché attrice e sorella dell'indimenticato Aldo, ha aperto la Trattoria Sora Lella, insieme al marito Renato e al figlio Aldo. Oggi la gestiscono i nipoti di Lella, Renato in cucina, Mauro, Simone ed Elena in sala. Da non perdere i tanti piatti dedicati al quinto quarto, come le animelle, la trippa e la coda alla vaccinara, ma anche gli gnocchi all'amatriciana e per finire un goloso maritozzo alla romana. Un'esperienza da vivere almeno una volta nella vita.

In epoca romana, la viabilità della riva destra si basava su due strade che si dirigevano al ponte Sublicio (di cui oggi non è rimasta traccia) e da lì divergevano: la "via Campana" andava verso sud, verso le saline alla foce del Tevere, la "via Aurelia" si dirigeva verso ovest. Oggi la prima si è trasformata in una parte del Lungotevere e poi nella via Portuense: proprio all'inizio di questa grande arteria ha appena aperto la seconda insegna di Fornace Stella con pizze regionali e ricette speciali preparate da Francesco Di Franco, oltre a tanti fritti come le "mattonelle" e le "sferette". La strada quindi conduce a Ostia Antica e prosegue fino al ramo della foce che abbraccia l'Isola Sacra. Questo braccio del Tevere, detto Fiumara Grande, delinea il confine sud di Fiumicino e costituisce anche il più grande porto naturale del Mediterraneo. Proprio qui, nel cantiere navale Nautilus, si affaccia il 4112, osteria di mare guidata dallo chef Lele Usai, attiguo al suo ristorante gourmet stellato, Il Tino. La cucina di Daniele prevede ricette di sapore, strettamente legate alle tradizioni locali e basate sulle disponibilità stagionali, anche del mare.

Il Canale di Traiano, l'altro braccio del Tevere, delimita l'Isola Sacra. Attracco di pescherecci, ospita anche ristoranti. Tra questi la Pizzeria Clementina di Luca Pezzetta, chef prestato all'arte bianca che ha adagiato sulla pizza la sua cucina di mare. Grazie a lui i romani che vengono sul litorale per mangiare il pesce, lo trovano anche in pizzeria!



star bene,
insieme



ROCCA DEI FORTI
CANTINE TOGNI

RIESLING
EXTRA DRY MILLESIMATO

Fresco, armonico ed elegante, Riesling Extra Dry Rocca dei Forti accompagna con eleganza ogni incontro, anche di sapori. Ideale con piatti a base di pesce, crostacei, formaggi semi-stagionati e frutta tropicale, non c'è scelta migliore per chi cerca, ogni volta, l'abbinamento impeccabile.

ROCCADEIFORTI.IT



Prosecco DOC



Ribolla Gialla



Prosecco DOC Rosé

Il gusto di bere Rocca dei Forti?
Tante varietà, stessa qualità.

TACCUINO DI VIAGGIO

METROPOLITA

PIAZZA GENTILE DA FABRIANO 2,
TEL. 06 69358858
PER BERE E MANGIARE ANCHE DOPO
TEATRO TAPAS, PANINI E PIATTI CREATI
DALLO CHEF ANDREA MAGNO.

ENOTECA LA TORRE

LUNGOTEVERE DELLE ARMI 22/23,
TEL. 06 8719631
GUIDATO CON CREATIVITÀ DAL CHEF
DOMENICO STILE, È UNO DEI DUE STELLE
MICHELIN DELLA CAPITALE.

ANTICO CAFFÈ RUSCHENA

LUNGOTEVERE DEI MELLINI 1,
TEL. 06 69358858
DAL 1939, ELEGANTE INDIRIZZO
FREQUENTATO DA CELEBRITÀ COME
FELLINI, MASTROIANNI, SORDI.

TRAPIZZINO TRASTEVERE

PIAZZA TRILUSSA 46, TEL. 06 5817312
LA PIZZA ROMANA DI STEFANO CALLEGARI
È FARCITA CON ALCUNI GRANDI CLASSICI
CAPITOLINI: DALLA CODA ALLA VACCINARA
AL PICCHIAPÒ!

FRENI E FRIZIONI

VIA DEL POLITEAMA 4, TEL. 06 5817312
SITUATO IN UN'EX OFFICINA MECCANICA,
HA PORTATO A ROMA IL RITO
DELL'APERITIVO COME SI GUSTA A TORINO,
CIOÈ ACCOMPAGNATO DA INTERESSANTI
ASSAGGI GASTRONOMICI.

TRATTORIA SORA LELLA

VIA DI PONTE QUATTRO CAPI 16,
TEL. 06 6861601
RISTORANTE TRADIZIONALE DI CUCINA
ROMANA APERTO DALLA MITICA SORA
LELLA, CUOCA E ATTRICE ROMANA.
IN MENU, GRANDI CLASSICI COME
AMATRICIANA, CARBONARA, CACIO E PEPE,
QUINTO QUARTO E GOLOSI MARITOZZI.

FORNACE STELLA

VIA ALESSANDRO CRUTO 9, TEL. 06 47549953
PIZZE CLASSICHE E SPECIALI PREPARATE
DA FRANCESCO DI FRANCO, TANTI FRITTI
COME LE "MATTONELLE" E LE "SFERETTE",
FIORI DI ZUCCA, SUPPLÌ E BURGER CON
IL PANE DI ANTICO FORNO ROSCIOLI.

OSTERIA DI MARE 4112

VIA MONTE CADRIA 127, FIUMICINO,
TEL. 06 6581179
DELIZIOSO BISTROT DI MARE IN UN
CANTIERE NAVALE SU FIUMARA GRANDE,
UNO DEI BRACCI DELLA FOCE DEL
TEVERE. CUCINA DI MARE STAGIONALE
TRA LE BARCHE E IL MARE. ALLO STESSO
INDIRIZZO ANCHE IL RISTORANTE
STELLATO DELLO CHEF DANIELE USAI.

PIZZERIA CLEMENTINA

VIA DELLA TORRE CLEMENTINA 158,
TEL. 328 8181651
LA CUCINA DI MARE È ADAGIATA SULLA
PIZZA ROMANA COTTA NEL FORNO A
LEGNA GRAZIE ALLE RICETTE CREATE
DA LUCA PEZZETTA, OTTIMO CUOCO
PRESTATO ALLA PIZZERIA.

RICETTE TRATTE DAL LIBRO "ANNAMO
BENE – LA CUCINA ROMANA DI SORA
LELLA", GIUNTI EDITORE

GNOCCHI ALL'AMATRICIANA

FACILE

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
820 CAL/PORZIONE

**per gli gnocchi 600 g di patate a pasta bianca
– 180 g di farina 00 – 1 tuorlo – una manciata
di parmigiano reggiano Dop grattugiato –
noce moscata – sale – pepe
per il sugo 100 g di guanciale stagionato al
pepe e 100 g affumicato – 600 g pomodori
pelati – 200 g di pecorino – 1/4 di bicchiere di
vino bianco – sale – pepe – peperoncino**

1 Lavate le patate senza sbucciarle e
lessatele partendo da acqua fredda
non salata per 40 minuti dal bollore.
Sbucciatele, schiacciatele ancora tiepide e
raffreddatele in frigo almeno un'ora.

2 Fate il sugo. Tagliate i due guanciali
privati della cotenna a fettone di 3
cm, posatele sul tagliere in orizzontale
e riducetele a striscioline di 3 mm.
Rosolatele senza olio e a fuoco medio
finché risulteranno dorate e croccanti.
Sgocciolatele su carta assorbente e
tenetele in caldo. Sfumate il grasso nella
padella con il vino, lasciate evaporare e
unite i pelati schiacciati con la forchetta,
versate un bicchiere scarso d'acqua,
un pizzico di sale, uno di pepe e uno di
peperoncino. Cuocete per 15 minuti
a fuoco basso, mescolando di tanto in
tanto. A 5 minuti dal termine unite
i 2/3 del guanciale.

3 Nel frattempo disponete la farina
sulla spianatoia con al centro il tuorlo,
il parmigiano grattugiato, sale, pepe e
noce moscata, circondate la fontana
con le patate e impastate il minimo
indispensabile per formare una palla.
Prendete una parte dell'impasto con
una spatolina e lavoratelo fino a farne un
cordoncino lungo 40-50 cm e di 2,5 cm
di diametro. Ricavate tanti gnocchi di 2,5
cm. Ripetete fino a terminare l'impasto.
Lessate gli gnocchi in acqua poco salata
per 2 minuti. Scolateli e metteteli nella
padella con il sugo, facendoli insaporire a
fuoco moderato. Spegnete, unite la metà
del pecorino e amalgamate muovendo la
padella. Suddividete nei piatti, completate
con il pecorino e il guanciale rimasti.

MARITOZZI

MEDIA

PER 8 PEZZI
PREPARAZIONE 1 ORA E 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

**330 g di farina forte "0" – 130 ml di latte – 5
g di lievito di birra secco – 155 g di zucchero
semolato – 10 g di miele d'acacia – 1 uovo + 3
tuorli – 25 g di confettura di albicocche – 40
g di burro – scorza di limone e d'arancia non
trattate – 1/2 stecca di vaniglia – un pizzico di
cannella – 1 litro di panna fresca – sale**

1 Raccogliete nella planetaria 30 ml di
latte e il lievito, mescolate con cucchiaino
e aggiungete 60 g di farina. Impastate
per 4 minuti con il gancio a velocità
moderata. Mettete la biga in una ciotola
e coprite con la pellicola.

2 Riunite nella planetaria il latte e la farina
rimasti, lo zucchero, il miele, i tuorli e la
confettura d'albicocca. Impastate con
il gancio a velocità moderata e, dopo
un minuto, aggiungete la biga tenuta
da parte. Continuate a impastare per 7
minuti, quindi aggiungete 6 g di sale e
proseguite per un altro minuto.

Unite al burro ammorbidito due
grattugiate di scorza di limone e di
arancia, i semini estratti dalla stecca
di vaniglia e la cannella. Aggiungeteli
all'impasto e fate girare la planetaria per
altri 7 minuti. Dovrete ottenere
un impasto elastico e non appiccicoso.

3 Trasferitelo sulla spianatoia e ripiegatelo
per tre volte su se stesso, formando una
palla, quindi mettetelo in una ciotola
capiente, grande almeno tre volte
l'impasto e lasciatelo coperto di pellicola
per 15 minuti. Ripetete le pieghe altre
due volte a intervalli di 15 minuti. Infine
lasciate lievitare l'impasto coperto a
temperatura ambiente finché si sarà
triplicato. Ci vorranno almeno 6 ore (se
occorre l'impasto si può conservare in
frigo fino a 24 ore).

4 Dividete l'impasto in 8 palline da 80 g
e date loro la forma ovale del maritozzo;
adagiatele su una teglia con carta da
forno, distanziate 5 cm. Lasciate riposare
a temperatura ambiente per altre 6 ore: il
volume dovrebbe quadruplicare.

5 Spennellate i maritozzi con l'uovo
sbattuto e infornate a 170° per 12 minuti.
Quando saranno ben dorati sfornateli e
lasciate raffreddare. Montate la panna
con lo zucchero in un contenitore ben
freddo. Tagliate i maritozzi e farciteli.



OSTERIA DI MARE 4112

INSALATA DI MARE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
230 CAL/PORZIONE

100 g di carote – 100 g di sedano – 100 g di finocchi – 300 g di totani – 300 g di polpessa pulita – brodo vegetale – 100 g di cozze – 100 g di vongole lupino – 4 scampi e 12 gamberi rosa per uso a crudo – 1 spicchio d'aglio – aceto (meglio se di Champagne) – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tenete la polpessa in freezer per 24 ore, quindi lessatela partendo dal brodo freddo e facendola sobbollire per almeno un'ora a 80° finché la parte più dura, tra i tentacoli e la testa, risulterà cedevole. Lasciatela raffreddare nella sua acqua e tagliatela a pezzi.

2 Riducete a julienne le verdure e tuffatele in acqua e ghiaccio. Tagliate i totani ad anelli e i tentacoli in 4. Lessateli in acqua salata per 2 minuti e raffreddateli nel ghiaccio. Fate aprire cozze e vongole in una casseruola chiusa con l'aglio sbucciato e un cucchiaino d'olio, quindi trasferitele in un bagnomaria ghiacciato e sgusciateli. Pulite i crostacei lasciando la testa.

3 Disponete sulla base dei piatti le verdure croccanti, condite con olio, sale e pepe. Mettete la polpessa, i totani ed i frutti di mare in una boule, conditeli con olio, sale, pepe e aceto e scaldateli in un bagnomaria tiepido (circa 40°). Adagiateli sulle verdure e completate con i crostacei crudi conditi con olio, sale e pepe. Lo chef guarnisce il piatto con fiori di borragine ed erbe di stagione.

LUOGHI ECCELLENTI ROMA DAL TEVERE

MINISTRA DI PESCE DI ROCCIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 3 ORE E 50 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

880 g di pesci di roccia (gallinelle, scorfani, triglie, tracine) – 50 g di scalogno – 50 g di porro – 100 ml di vino bianco – 500 g di pomodoro a grappolo – 40 g di concentrato di pomodoro – un mazzetto di erbe (timo, maggiorana, alloro, rosmarino, dragoncello) – 200 g di spezzature di pasta – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite il pesce e sfilettatelo tenendo da parte le lisce. Tagliate i filetti a losanghe e metteteli in frigo. Sciacquate in acqua fredda le lisce e fatele asciugare in frigo su un supporto forato per almeno 2 ore. Mondate e tagliate a pezzettoni lo scalogno e il porro. In una casseruola bassa e larga, fate rosolare le lisce in qualche cucchiaino d'olio per 30 minuti, girando di continuo e raschiando bene il fondo della casseruola. Dovranno dorarsi in maniera uniforme. Aggiungete lo scalogno e il porro e proseguite ancora per 5 minuti. Deglassate con il vino e lasciate evaporare.

2 Tagliate i pomodori in 4 e uniteli alla preparazione con il concentrato e gli aromi: fate cuocere a fuoco basso per almeno 3 ore unendo poca acqua se occorre in modo che le lisce siano sempre coperte. Frullate con il mixer a immersione e filtrate schiacciando gli ingredienti per estrarre i liquidi.

3 Riportare a bollire l'elisir di pesce e cuocetevi la pasta, unendo acqua se occorre. Spegnete e unite il pesce. Lasciate riposare due minuti, salate, pepate e terminate con un filo d'olio.

PIZZERIA CLEMENTINA

MARINARA DEL FUTURO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 3 ORE E 10 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

500 g di farina tipo 1 (bassa forza) – 50 g di lievito madre – 10 ml di olio extravergine d'oliva – sale

per la farcitura 4 mestoli di polpa di pomodoro – 30 g di capperi di Salina – 40 g di polvere di olive (o 40 olive taggiasche) –

origano – 16 g di alici sott'olio (quelle dello chef sono fatte in casa) – 100 g di pomodorini gialli e rossi – timo – 10 g di zucchero a velo – aglio nero fermentato – olio extravergine d'oliva – sale

1 Impastate la farina con il lievito e 300 ml d'acqua, unite 10 g di sale e fatelo assorbire, infine l'olio. Mettete la pasta in una ciotola, coprite con un panno umido e riponete in frigo per 24-30 ore.

2 Tagliate in due i pomodorini, metteteli su una teglia rivestita di carta da forno con origano, timo, sale e lo zucchero a velo. Infornate a 110° finché saranno un po' secchi (ci vorranno 3 o 4 ore a seconda dei pomodori).

3 Suddividete l'impasto in 4 panetti da 160 g e stendeteli con il mattarello. Conditeli con la polpa di pomodoro e infornate alla massima temperatura per circa 9 minuti. Sfornate e completate con pomodorini confit, polvere di olive, capperi, alici, origano, aglio nero e olio.

PIZZA GIACINTO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
980 CAL/PORZIONE

per l'impasto vedi sopra

per la farcitura 300 g di tonno al vapore – 1 broccolo romanesco – 1 broccolo siciliano – 40 g di mandorle tostate – 200 g di burrata – 120 g di maionese – 1 limone – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale

1 Preparate l'impasto come nella ricetta precedente.

2 Dividete il broccolo romanesco in cimette. Lessatele per 10 minuti, scolatele e passatele in padella con l'aglio sbucciato e un filo d'olio per 5 minuti, quindi frullate a crema e salate.

3 Dividete il broccolo siciliano in cimette, lessatele al dente per 4 minuti e fatele arrostiti in una padella antiaderente senza condimento; salate. Adagiate la crema di broccolo sulle pizze e infornate alla massima temperatura per 9 minuti. Completate con il tonno a pezzetti, il broccolo siciliano, le mandorle, la burrata e ciuffetti di maionese mescolata con gocce di limone.

Brunch & aperitivo

IL GRANA PADANO,
IRRINUNCIABILE
COMPLEMENTO
DI PASTASCIUTTE
E RIPIENI,
È PROTAGONISTA
DELLE PIÙ ATTUALI
TENDENZE
DI CONVIVIO

cura e testi di Cristiana Cassé,
ricette di Alessandra Avallone,
foto e styling di Laura Spinelli

Brunch

In quel momento di mezzo che riassume colazione e pranzo, e vede mischiarsi i gusti dolci dell'una e i salati dell'altro, il Grana Padano vince a tavolino. Prestandosi al meglio sia con gli ingredienti zuccherini, dove offre un piacevolissimo contrasto di sapori, sia con quelli sapidi (per altro permettendo di limitare l'uso del sale). Oltre alle ricette che proponiamo qui accanto, dove lo vediamo negli impasti e nelle farce di piccoli capolavori del gusto, ecco altri appetitosi suggerimenti. Qualche scaglia di Grana Padano nobilita un'insalata mista con foglie amare (rucola, indivia, cicorino, radicchi) e chicchi di melagrana. Grattugiato e miscelato con il pangrattato regala una marcia in più alla panatura di frittini di verdura o di pesce. Allo stesso modo rende speciali le frittate, ideali da servire a fette durante il brunch. Per ottenerne una davvero deliziosa, mescolate le uova sbattute con mollica di pane bagnata nel latte, maggiorana e una buona dose di Grana Padano. E ancora, in scaglie sottili arricchisce golosi toast con crema di avocado e uova sode o gamberetti. Un'idea d'effetto? Scaldate una padella e disponetevi il Grana Padano grattugiato in modo da formare dei cerchi di circa 10 cm di diametro. Quando sarà sciolto e dorato, raccogliete le cialde con una palette. A questo punto potete lasciarle rapprendere e gustarle da sole o con affettati, oppure adagiarle ancora calde su ciotoline rovesciate in modo che prendano la forma di un cestino; da riempire poi a piacimento con insalatina, straccetti di bacon tostati in padella e tanto altro. Infine, non dimenticate di servire il Grana Padano anche in purezza, in spesse scaglie su un tagliere, con accompagnamento di confetture e frutta di stagione. Il tutto sorseggiando tè, latte, succhi e caffè lungo, come appunto si conviene in un brunch.



MINI FLAN
AL GRANA PADANO
E ROSMARINO
CON COTOGNATA

FOCACCIA SOFFICE
AL GRANA PADANO
E PROSCIUTTO
CRUDO

MINI FLAN AL GRANA PADANO E ROSMARINO CON COTOGNATA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
780 CAL/PORZIONE

2 confezioni di pasta sfoglia – 100 g di Grana Padano Dop grattugiato – 100 g di cotognata tagliata in 24 dadini – 3 dl di panna fresca – 3 uova – 2 rametti di rosmarino – sale – pepe – burro per gli stampi

1 Imburrate 12 stampi da muffin di 6 cm di diametro. Intagliate la pasta in 12 dischi di 10 cm di diametro, disponeteli negli stampi e metteteli in frigo.
2 Scaldate la panna con 1 rametto di rosmarino, spegnete il fuoco e lasciate in infusione per 10 minuti; eliminate il rosmarino. Unite il Grana Padano e le uova leggermente sbattute; salate e pepate.
3 Versate il composto negli stampi, ponete al centro di ognuno un dadino di cotognata e qualche ago di rosmarino e infornate a 180° nella parte bassa del forno per 30 minuti. Sformate i flan e guarniteli con la cotognata rimasta.

FOCACCIA SOFFICE AL GRANA PADANO E PROSCIUTTO CRUDO

MEDIA
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

500 g di farina per pizza (oppure 350 g di farina 0 e 150 g di Manitoba) – 100 g di Grana Padano Dop grattugiato finemente e 30 g grattugiato con la grattugia fori grossi – 4 fette di prosciutto crudo ridotte a julienne – 1 dl di panna fresca – 2 cucchiaini di salvia tritata – 0,5 dl di latte – 8 g di lievito di birra fresco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sciogliete il lievito in 370 ml di acqua tiepida. Versate nell'impastatrice la farina (o le farine in alternativa),

l'acqua con il lievito, 2 prese di sale e 3 cucchiaini di olio e lavorate con il gancio per 10 minuti. Incorporate la salvia e il prosciutto, coprite con pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume (1-2 ore). Trasferite la pasta in una teglia ben oliata, allargatela con le mani, coprite di nuovo e fate riposare per 15 minuti.
2 Scaldate il latte con la panna e il Grana Padano grattugiato fine, portate a ebollizione, spegnete subito il fuoco e fate intiepidire.
3 Con le dita inumidite praticate tanti avvallamenti sulla superficie della focaccia. Riempiteli con la crema di Grana Padano, cospargete con il Grana Padano rimasto e fate riposare per 15 minuti. Infornate a 220° per 15 minuti e poi proseguite la cottura a 200° per 15 minuti.

SCARPACCIA DI VERDURE E GRANA PADANO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
210 CAL/PORZIONE

300 g di polpa di zucca – 300 g di zucchine – 120 g di Grana Padano Dop grattugiato e 30 g in scaglie – 50 g di farina – 1,5 dl di latte – 2 uova – 3 cucchiaini di pinoli – 1 mazzetto di erba cipollina – 1 mazzetto di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Spuntate e lavate le zucchine. Grattugiate zucca e zucchine, salatele e lasciate riposare 15 minuti. Lavate le erbe e tritatele. Strizzate il mix di ortaggi grattugiati per eliminare l'acqua di vegetazione.
2 Sbattete le uova con la farina, 80 g di Grana Padano grattugiato, il latte e le erbe. Salate la pastella, pepate e incorporate le verdure.
3 Rivestite una placca con carta da forno, spennellatela con olio e versatevi il composto preparato. Infornate a 210° per 15 minuti. Cospargete la superficie con i pinoli e il Grana Padano grattugiato rimasto e proseguite la cottura per 10 minuti. Completate con il Grana Padano in scaglie.

SCARPACCIA
DI VERDURE
E GRANA PADANO

Aperitivo

Per un aperitivo da invito, ma anche per una serata festosa in famiglia, il Grana Padano si presta per preparare mille irresistibili stuzzichini adeguati alla situazione. Cioè da

prendere con le mani, quasi alla stregua di finger food, e da gustare con un bianco beverino o una birra fresca. Qui accanto trovate alcuni suggerimenti di anima gourmand, ma a questi, grazie alla versatilità del Grana Padano, se ne possono aggiungere infiniti altri. Per dei piccoli bon bon salati, che uno tira l'altro, provate a racchiuderlo a tocchetti in rettangolini di pasta sfoglia, da sigillare poi a caramella e passare in forno. Similmente disponetelo grattugiato sui rettangolini di sfoglia, spolverizzate con semi di sesamo e paprica dolce, attorcigliate la pasta a elica e infornate. Oppure, per delle polpettine che scompariranno in un attimo, mescolatelo senza lesinare con purè di patate dolci e semi di cumino, formate tante palline grandi come una noce, impanatele e passatele brevemente sotto il grill. Geniali per l'aperitivo sono anche le uova ripiene: rassodatele, tagliatela metà e frullate i tuorli con Grana Padano e yogurt; quindi disponete la crema ottenuta nelle nei mezzi albumi. Per gustarlo in purezza, è veramente teatrale una mezza forma di Grana Padano a centro tavola da scavare con l'apposito attrezzo e da accompagnare a piadine tostate o verdure croccanti. La cucina povera, poi, insegna che di questo storico formaggio è buona anche la crosta... Tagliatela a tocchetti e passateli in padella da ambo i lati finché iniziano ad ammorbidirsi e a diventare dorati: una vera prelibatezza da servire calda e da preparare al momento insieme agli amici. Ve ne saranno certamente grati.



DIP AL GRANA PADANO, LIMONE E SENAPE CON ORTAGGI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA NESSUNA
150 CAL/PORZIONE

per il dip 1,5 dl di panna acida
– 1,5 dl di yogurt – 80 g di Grana Padano Dop grattugiato – 1 limone non trattato – 1 cucchiaino di senape piccante – 1 cucchiaino di salsa Worcestershire – sale – pepe
per gli ortaggi 4 carote – 2 peperoni – 1 finocchio – 1 cuore di sedano – qualche foglia di cavolo rosso

1 Preparate il dip. Lavate il limone e ricavate 2 cucchiaini di succo e 1 cucchiaino di scorza grattugiata. Frullateli con la panna, lo yogurt, il Grana Padano, la senape e la salsa Worcestershire; regolate di sale e pepate.

2 Pulite le verdure, lavatele, tagliatele a listarelle e servitele con il dip.

BISCOTTI SALATI DI GRANA PADANO E AVENA CON CREMA DI CAROTE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
215 CAL/PORZIONE

per i biscotti 120 g di farina + quella per il piano di lavoro – 80 g di fiocchi di avena – 80 g di Grana Padano Dop grattugiato – 80 g di burro – 1 uovo – 1 cucchiaino di semi di sesamo – 1 cucchiaino di semi di zucca – 1 cucchiaino raso di sale – pepe

per la crema 400 g di carote – 1 cucchiaino di aceto balsamico – 1 cucchiaino di aceto di mele – 2 prese di cumino in polvere – olio extravergine d'oliva – sale

1 Preparate i biscotti. Fate sciogliere il burro a fuoco dolce. In una ciotola mescolate la farina, i fiocchi di avena, il Grana Padano, i due tipi di semi, il sale e un po' di pepe. Incorporate il burro e l'uovo sbattuto lavorando l'impasto finché sarà omogeneo.

Stendetelo su un piano infarinato a uno spessore di 3 mm e ricavate tanti biscotti quadrati di 4 cm di lato con una rotella dentellata.

2 Disponeteli su una teglia foderata con carta forno e infornateli a 180° per 12 minuti; fate raffreddare su una gratella.
3 Preparate la crema. Raschiate le carote, lavatele, tagliatele a rondelle e lessatele in acqua bollente salata. Frullatele a crema con i due aceti, 2 cucchiaini di olio e il cumino. Regolate di sale e servite con i biscotti.

TARTARE CON SALSA AL GRANA PADANO E RADICCHIO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 MINUTO
280 CAL/PORZIONE

per le tartare 1 testa di radicchio rosso precoce – 300 g di polpa scelta di manzo macinata – 20 g di Grana Padano Dop in scaglie – 1 cucchiaino di nocciole sgusciate – olio extravergine d'oliva – sale
per la salsa 50 g di Grana Padano Dop grattugiato – 1 tuorlo – 2 filetti di acciuga sott'olio – 1 cucchiaino di senape – 1 cucchiaino di aceto di mele – 0,8 dl di olio di mais – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate le tartare. Lavate l'insalata, scegliete 6 foglie di media grandezza e asciugatele. Condite la carne con un filo di extravergine e sale e formate 6 mini tartare con un piccolo coppapasta. Sistematele sulle foglie di radicchio e mettete in frigo.

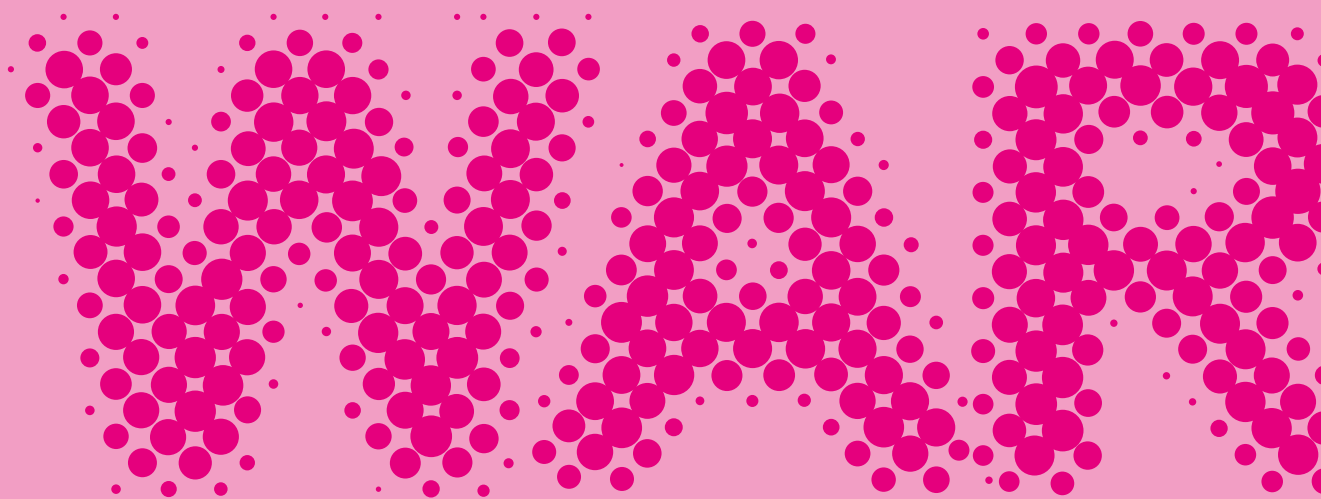
2 Preparate la salsa. Frullate il tuorlo con le acciughe, la senape e l'aceto, quindi unite a filo l'olio di mais e 2 cucchiaini di extravergine. Incorporate il Grana Padano mescolando, regolate di sale e pepate.

3 Tostate le nocciole in un padellino e spezzettatele. Nappate le mini tartare con la salsa e completate con le scaglie di Grana Padano e le nocciole.

BISCOTTI SALATI
DI GRANA PADANO
E AVENA CON
CREMA DI CAROTE

TARTARE CON SALSA
AL GRANA PADANO
E RADICCHIO

ANDY

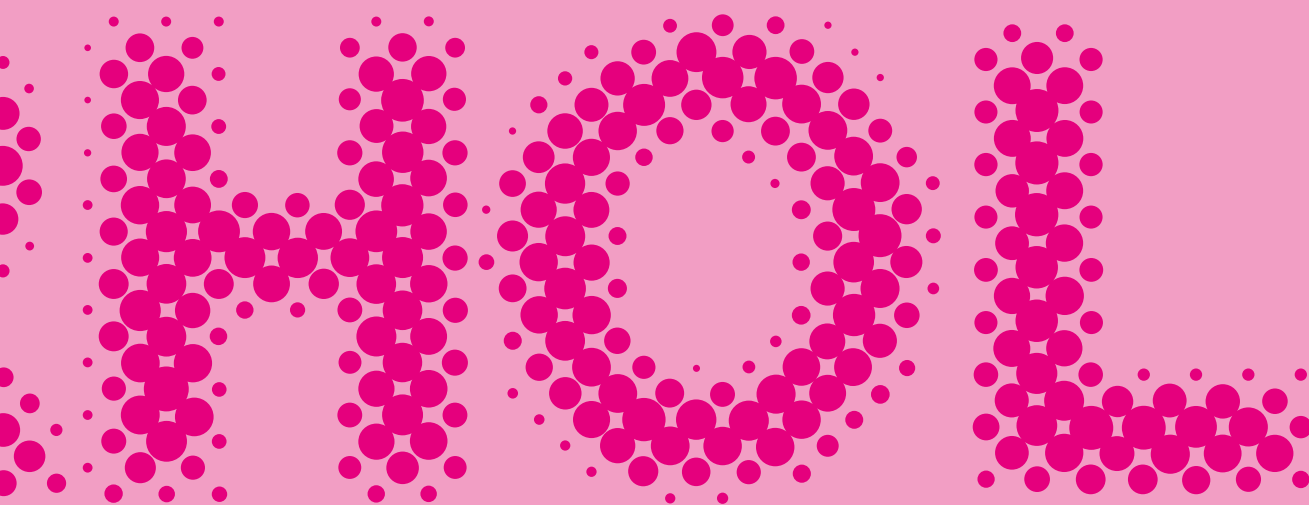


TRIPLE ELVIS

25.09.2024

16.02.2025

Gallerie d'Italia
— Napoli
Via Toledo, 177



Andy Warhol used with permission of the Andy Warhol Foundation

INTESA  SANPAOLO



Olio (e sale) in zucca

SIMBOLO DELL'AUTUNNO IL DOLCE
ORTAGGIO DALLE TANTE FORME CERCA
NELL'EXTRAVERGINE IL GIUSTO
CONTRASTO, SECONDO LA VARIETÀ
E LA CONSISTENZA DELLA POLPA

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli

Ormai anche in Italia la zucca è diventata simbolo di Halloween ed è spesso protagonista di piatti e interi menu tra fine ottobre e inizio novembre. Ma da sempre le diverse varietà di questa cucurbitacea (sono circa 500 nel mondo, appartenenti a 15 specie di cui cinque commestibili) sono tra i protagonisti gastronomici dell'autunno, con un calendario che in realtà si allunga da fine agosto a gennaio ma che ha il suo clou proprio in questa stagione. Dalla precoce zucca lunga di Napoli, usata per condire la pasta, alla Mantovana perfetta per i famosi tortelli nel cui ripieno entrano anche amaretti e mostarda; dalla versatile

Delica di origine giapponese oggi diffusa in tutta Italia, alla Hokkaido, un'altra varietà nipponica che nella pastosità della polpa e nel sapore ricorda la castagna ed è adatta per gnocchi e ripieni. E ancora la cremosa Butternut o Violina, dalla forma allungata e sinuosa, che si presta per la preparazione di zuppe e vellutate.

Nel gran novero di forme, nomi e consistenze, il tratto comune di gran parte delle zucche (oltre al colore della polpa, nelle sfumature dal giallino all'arancio intenso) è la dolcezza. E se è proprio questa a farla apprezzare da molti e a renderla adatta anche per torte e dessert, spesso è necessario bilanciarla con altri ingredienti sapidi, aciduli o pungenti come il formaggio caprino, il Parmigiano Reggiano ben stagionato, l'aceto balsamico tradizionale, un pizzico di sale, generose macinate di

I GIARDINI DI HALLOWEEN

Per chi, oltre a cucinare e mangiare la zucca, il 31 ottobre e oltre volesse immergersi nell'atmosfera di Halloween, sono numerosi in Italia i Giardini delle Zucche (o Pumpkin Patch, all'americana) dove trascorrere una giornata a tema. Non solo per ammirare le belle zucche di color arancio intenso che crescono nei campi e a scattare foto ricordo, ma anche per partecipare a laboratori di intaglio o attività ludiche per i bambini e assaggiare piatti e bevande a base di zucca. Vicino Milano un indirizzo da segnare è quello de Il Campo di Federica (<https://ilcampodifederica.vetrina-digitale.com/>) a Nerviano. In Toscana, a Reggello, c'è L'Orto delle Zucche (www.lortodellezucche.it) e a Roma, a Prima Porta, la Fattoria della Zucca (www.fattoriadellazucca.com). Nei dintorni di Caserta, invece, si trova il Pumpkin Patch di Pignataro Maggiore (www.ilgiardinodellezucchepp.it).

FESTA GOLOSA A IMPERIA

L'edizione 2024 di Olioliva, la festa dell'Olio Nuovo di Imperia è in programma l'8, 9 e 10 novembre, nella città ligure famosa per la coltivazione della Taggiasca, con le sfumature verdi e argentee degli olivi che ricoprono quasi per intero le colline a ridosso dei borghi di San Maurizio e Oneglia. Sarà proprio il centro storico di Oneglia a ospitare anche quest'anno numerosi stand dove assaggiare (e acquistare) il pregiato olio locale, ma anche pesto, verdure sottolio, formaggi di pecora brigasca, focaccia ligure, fagioli di Conio, Pigna e Badalucco, biscotti e dolci all'olio d'oliva, salumi tipici, farinata e tante altre eccellenze del territorio. In programma anche show cooking, corsi di assaggio, laboratori tematici con focus sugli abbinamenti tra il pesce del Mar Ligure e l'olio della Riviera.

ZUPPA DI RISO CON CROSTINI E ZA'ATAR

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
50 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

150 g di riso Basmati
– **1 zucca Hokkaido** – **2 cipolle bianche** – **2 spicchi d'aglio** – **0,7 dl di brodo vegetale** – **1 cucchiaino di curcuma** – **1 cucchiaino di curry** – **1 stecca di cannella** – **1 peperoncino rosso secco** – **4 fette di pane casereccio** – **olio extravergine d'oliva Coratina** – **sale**
per lo za'atar **1 cucchiaino di timo secco** – **1 cucchiaino di sommacco in polvere** – **2 cucchiaini di semi di sesamo** – **olio extravergine d'oliva** – **2 cucchiaini di sale**

1 Lavate la zucca, tagliatela a dadi senza pelarla e conservate i semi. Soffriggete le cipolle sbucciate e tritate con 3 cucchiaini di olio. Unite la zucca, metà del riso, l'aglio privato del germoglio e tritato, la curcuma, il curry, la cannella e il peperoncino. Mescolate, fate insaporire per qualche minuto, unite il brodo e fate sobbollire per circa 30 minuti.
2 Intanto, lessate il riso rimasto nel doppio

del suo volume di acqua salata per 12 minuti a partire dal bollore. Spegnete e lasciate riposare con un canovaccio sistemato fra la pentola e il coperchio.
3 Pulite i semi, sciacquateli, tostati in padella con un cucchiaino d'olio e salateli. Miscelate tutti gli ingredienti per lo za'atar. Private il pane della crosta, tagliatelo a dadini, dorateli sotto al grill e conditeli con un filo d'olio e una spolverizzata di za'atar. Eliminate dalla zuppa la cannella, frullate, unite il riso lessato e servite con i crostini, i semi e un pizzico di za'atar.

pepe, qualche pezzetto di guanciale o di speck o una punta di zenzero. Oppure un'aggiunta ben dosata di olio extravergine d'oliva. Fondamentale, in questo caso, è sceglierlo tra quelli più decisi, con una bella nota piccante, di pepe più che di peperoncino, bilanciata dall'amaro, meglio ancora se con toni spiccatamente vegetali e balsamici. Su una vellutata o crema di zucca, per esempio, è perfetto un filo di Coratina pugliese in versione equilibrata ed elegante, seppure con la consueta intensità, mentre su un risotto o sulla pasta può andar bene un prodotto dove prevalga il piccante, come un extravergine abruzzese da varietà Dritta. Sulla zucca cotta al forno, magari con aggiunta di erbe e spezie, va scelto un olio appena più delicato ma con toni erbacei vivaci, come quelli ottenuti dalla varietà marchigiana Raggia (o Raggiola) o dalla pugliese Ogliarola Garganica.

Abbinamenti perfetti

Caravaggio Monocultivar Dritta Frantoio Tini Castilenti (TE) Fruttato medio-intenso da olive di varietà Dritta, offre aromi di erba falciata, carciofo, cicoria e mandorla verde. Elegante e deciso, con il piccante in evidenza, ha belle note balsamiche e un finale di mandorla e pepe nero. Perfetto sul risotto alla zucca (bottiglia da 500 ml, € 15).

Frà Pasquale Raggiola Bio Il Conventino di Monteciccardo (PU) Da olive di varietà Raggiola del Pesarese, è un fruttato intenso con un ricco profilo aromatico di rucola, erba falciata e pepe e belle note balsamiche che persistono a lungo. Ideale sulla zucca al forno (bottiglia da 500 ml, € 20).

Tenuta Torre di Mossa Dop Terra di Bari-Bitonto Coratina Olio De Carlo Bitritto (BA) Intenso e complesso, con l'amaro deciso ben sostenuto dalle vivaci e persistenti note piccanti, è un'elegante interpretazione di Coratina. Balsamico, con note pepate e di mandorla, dà il giusto contrasto a zuppe e vellutate a base di zucca (bottiglia da 500 ml, € 21).





delizie con le CASTAGNE

IN PASTICCERIA, I PIÙ AMATI FRUTTI DEL BOSCO AUTUNNALE SI TRASFORMANO IN FARINA DA IMPASTARE, MORBIDISSIMA CREMA, BUDINI VELLUTATI E FANTASIOSE FARCITURE DANDO VITA AD ADORABILI CAPOLAVORI

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Livia Sala, foto e styling di Stefania Giorgi

TRECCIA BRIOCHE
ALLE CASTAGNE
CON CONFETTURA
DI PRUGNE

pag. 72

TRECCIA BRIOCHE ALLE CASTAGNE CON CONFETTURA DI PRUGNE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

250 g di farina Manitoba - 150 g di farina di castagne - 80 g di burro - 1 uovo - 1 tuorlo - 250 ml di latte + 2 cucchiaini - 1 cucchiaio di zucchero - 1/2 bustina di lievito di birra disidratato - 100 g di castagne già lessate - 200 g di confettura di prugne - sale

1 Fate intiepidire i 250 ml di latte, sgusciatevi l'uovo intero e stemperatelo bene. Fate ammorbidire il burro "a pomata" riducendolo a cubettini e poi mescolandolo con un cucchiaio di legno. Miscelate il lievito con la farina Manitoba e quella di castagne, unite lo zucchero e impastate aggiungendo poco per volta il mix di latte e uovo. Formate un impasto abbastanza omogeneo e continuate a lavorarlo sul piano di lavoro per qualche minuto, incorporando man mano il burro morbido preparato.

2 Quando l'impasto sarà perfettamente liscio, unite un bel pizzico di sale e lavorate ancora brevemente. Formate una palla, trasferitela in una grossa ciotola e copritela con un telo. Lasciate lievitare in un luogo tiepido fino al raddoppio del volume.

3 Riducete le castagne lessate a pezzetti. Dividete l'impasto in 4 porzioni e da ciascuna ricavate un cordoncino lungo circa 30-40 cm: appiattite i cordoncini con il matterello e distribuite nella parte centrale di ciascuna striscia, per il lungo, un po' di confettura e i pezzetti di castagne, conservando una parte di questi ingredienti per guarnire il dolce.

4 Richiudete le strisce di pasta formando nuovamente quattro rotolini lunghi e stretti, quindi intrecciateli in questo modo:

sigillate tra loro i 4 rotolini da una delle due estremità, stendeteli davanti a voi e immaginate di numerarli da 1 a 4, partendo da sinistra. Ora cominciate ad accavallare il rotolino 1 sul rotolino 2, quindi passate il rotolino 4 sotto il 3 e sopra l'1. Ripartite dal rotolino 2 (che ora si troverà all'estrema sinistra) e accavallatelo sul 4 (che si troverà vicino a lui), poi prendete il 3 (all'estrema destra) passatelo sotto l'1 e sopra il 2. Infine sigillate tra loro l'altra estremità dei rotolini pizzicando la pasta con le dita e ripiegate la sotto la treccia.

5 Sistemate il dolce su una placca foderata con carta da forno, inflatelo i pezzetti di castagna e la confettura tenuti da parte tra le maglie della treccia e lasciate lievitare ancora finché il volume sarà quasi raddoppiato. Diluite il tuorlo nei due cucchiaini di latte rimasti e spennellate il mix sulla superficie, quindi cuocete la treccia nel forno già caldo a 180° per 40 minuti. Servitela tiepida o a temperatura ambiente.

BUDINO CAMELLATO DI CASTAGNE ALL'UVETTA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
440 CAL/PORZIONE

per il budino 200 g di castagne già lessate e pesate senza buccia - 180 g di zucchero - 80 g di burro - 4 uova - 500 ml di latte - 100 g di uvetta - 50 ml di rum - 1/2 stecca di vaniglia - sale
per accompagnare 250 ml di panna fresca - 1/2 cucchiaio di zucchero a velo

1 Sciacquate l'uvetta e raccoglietela in una ciotola: bagnatela con il rum e aggiungete acqua tiepida in modo da coprirla a filo, quindi lasciatela riposare per una ventina di minuti.

2 Fate fondere il burro in un padellino su fuoco basso.

Passate le castagne al setaccio e raccogliete la purea ottenuta in un frullatore. Unite le uova, metà dello zucchero, il latte, il burro fuso, un pizzico di sale e i semini prelevati dalla stecca di vaniglia. Azionate l'apparecchio fino a ottenere un composto liscio.

3 Preparate un caramello: scaldare lo zucchero rimasto in un pentolino d'acciaio a fondo molto spesso con 3 cucchiaini d'acqua. Lasciatelo fondere a fuoco bassissimo fino a raggiungere un colore bruno spennellando con acqua calda i bordi della casseruola (in questo modo impedirete che il composto cristallizzi). Appena sarà pronto, versatelo sul fondo di uno stampo da 1 litro (noi ne abbiamo utilizzato uno di 18 cm di diametro, alto 5) e muovete delicatamente il recipiente in modo da rendere lo strato perfettamente uniforme. Trasferite quindi nello stampo il composto di castagne preparato.

4 Sgocciolate l'uvetta, asciugatela con qualche foglio di carta da cucina e distribuitela sul budino.

5 Inserite lo stampo con il budino in uno stampo più grande e appoggiate entrambi sulla placca del forno; versate acqua bollente fino a raggiungere 2/3 dell'altezza dello stampo interno e mettete nel forno caldo a 160°. Fate cuocere a bagnomaria per un'ora circa, versando altra acqua se fosse necessario. Lasciate raffreddare il budino (potete accelerare l'operazione mettendo lo stampo appena sfornato in un bagnomaria con acqua e ghiaccio) e trasferitelo in frigo per qualche ora prima di sformarlo capovolgendolo su un piatto da portata.

6 Montate la panna con lo zucchero a velo e servite il budino accompagnando ogni porzione con una cucchiainata di panna montata.

Piatto di Francesca
Reitano Ceramica.
Indirizzi a
pagina 146

BUDINO
CARAMELLATO
DI CASTAGNE
ALL'UVETTA



CASTAGNE
ARROSTITE E
SCIROPATE AL MIX
DI AGRUMI

pag. 77





CROSTATA CON
FRANGIPANE ALLE
CASTAGNE E PERE

pag. 77

Tovagliolo in lino di
Once Milano.
Indirizzi a pagina
146

CHEESECAKE
MONTEBIANCO

CHEESECAKE MONTEBIANCO

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
620 CAL/PORZIONE

per la base di cheesecake 450 g di formaggio spalmabile

- 130 g di zucchero finissimo - 3 uova - 120 ml di panna da cucina - 25 g di farina - 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia - sale

per il montebianco 400 g di castagne lessate e sbucciate - 300 ml di latte - 80 g di zucchero - 1 cucchiaino di cacao - 150 g di mascarpone - 250 ml di panna fresca - 1 cucchiaino di zucchero a velo

per decorare fiorellini e zucchero a velo

1 Preparate la base cheesecake. Lavorate con le fruste il formaggio morbido a temperatura ambiente insieme allo zucchero, finché quest'ultimo si sarà sciolto.

2 Incorporate le uova, una alla volta, continuando a lavorare con le fruste, quindi aggiungete anche la panna, l'estratto di vaniglia e il sale. Amalgamate il tutto perfettamente e, infine, incorporate la farina setacciata.

3 Versate il composto in uno stampo a cerniera da 16 cm di diametro foderato con un foglio di carta da forno e cuocete in forno già caldo a 200° per circa 40 minuti: la torta dovrà risultare brunita in superficie e ancora morbida e "tremolante" al centro. Aprite il forno e lasciate raffreddare la torta estraendo la griglia solo parzialmente in modo che il processo non sia troppo rapido.

4 Preparate il montebianco: fate rinvenire le castagne nel latte tiepido, quindi passatele più volte al passaverdura per ottenere una purea abbastanza liscia; incorporatevi il cacao e lo zucchero. Montate la panna con il mascarpone e lo zucchero a velo.

5 Sistemate la base cheesecake su un piatto da portata e formatevi sopra un monticello appuntito con il composto di panna, poi copritelo con la purea di castagne pressata con uno

schiacciapapatte o con l'apposito pressino per vermicelli.

6 Decorate con fiorellini e una spolverizzata di zucchero a velo proprio all'ultimo momento.

CASTAGNE ARROSTITE E SCIROPATE AL MIX DI AGRUMI

FACILE
PER 4 VASETTI DA 300 ML
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
820 CAL/VASETTO

600 g di caldarroste già sbucciate - 500 g di zucchero - 1/2 arancia, 1/2 limone e 1 lime non trattati

1 Prelevate le scorze degli agrumi e riducetele a filetti. Riunitele in una casseruola con lo zucchero e 800 ml d'acqua. Scaldate mescolando per sciogliere lo zucchero e, dal momento in cui lo sciroppo comincia a bollire, lasciatelo sul fuoco per 5 minuti.

2 Sistemate le castagne nei vasetti sterilizzati, stipandole bene, quindi versatevi lo sciroppo bollente, arrivando a coprirle completamente (utilizzate gli appositi presselli per tenerle sotto il livello del liquido).

3 Tappate i vasetti e fateli bollire ben coperti di acqua per 30 minuti. Spegnete e controllate che all'interno del vasetto si sia formato il vuoto (il coperchio dovrà presentare il tipico abbassamento centrale).

4 Consumate le castagne sciropate dopo almeno due settimane dalla preparazione.

CROSTATA CON FRANGIPANE ALLE CASTAGNE E PERE

MEDIA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
230 CAL/PORZIONE

per la frolla 160 g di farina + quella per la lavorazione - 40 g di zucchero a velo - 80 g di burro - 1 tuorlo - la scorza di 1 limone non trattato - sale
per la farcitura 200 g di castagne arrostate e sbucciate (+ alcune per

decorare) - 100 g di burro - 100 g di zucchero + 1 cucchiaino - 2 uova piccole - 1 cucchiaino di brandy - 1/2 stecca di vaniglia - 1 pera Kaiser

1 Preparate la frolla. Raccogliete nel mixer la farina e lo zucchero a velo, il burro ben freddo tagliato a pezzetti e una grattata di scorza di limone: azionate l'apparecchio fino a ottenere un composto a briciole fini, poi unite anche il tuorlo, un pizzico di sale e lavorate ancora brevemente. Trasferite il mix sul piano di lavoro e formate una palla toccando l'impasto il meno possibile: avvolgetelo nella pellicola, appiattitelo un po' e lasciatelo riposare in frigo per almeno un'ora.

2 Stendete la frolla con il matterello sul piano leggermente infarinato e rivestitevi uno stampo microforato dal fondo rimovibile e di 24 cm di diametro. Bucherellate il fondo con una forchetta e mettete ancora in frigo per 30 minuti.

3 Foderate il guscio di frolla con un foglio di carta da forno inumidito e ben strizzato, quindi coprite con legumi secchi o con le apposite biglie di porcellana e cuocete nel forno già caldo a 180° per 15 minuti.

4 Preparate la farcitura. Raccogliete nel mixer le castagne passate al setaccio, le uova, il burro, lo zucchero, i semi ricavati dalla vaniglia e il brandy.
5 Togliete le biglie e la carta dalla frolla e lasciatela in forno altri 5 minuti perché si asciughi, quindi sformate e riempite con la farcitura. Lasciate la superficie e sistematevi la pera tagliata a fettine e le castagne tenute da parte. Cuocete ancora in forno per 30-35 minuti, spennellando ogni tanto le pere e le castagne con il cucchiaino di zucchero diluito in un cucchiaino d'acqua. Lasciate raffreddare, sformate e cospargete di zucchero a velo appena prima di servire.

SALE&PEPE PER CONSORZIO TUTELA VINI EMILIA

Re indiscusso
dei vigneti dell'Emilia,
il Lambrusco è,
in realtà, un nome che
abbraccia 12 varietà
di uva, accomunate
da caratteri simili
ma capaci di dare vini
molto diversi tra loro,
con un risultato unico
in fatto di scelta
e versatilità



Lambrusco

TUTTI I COLORI DELL'EMILIA



FRESCO, BRIOSO, GIOVANE E VERSATILE, QUESTE LE DOTI DEL LAMBRUSCO. TANTI VINI SOTTO UN NOME CHE È SEMPRE GIOIA IN OGNI CALICE

Ll Lambrusco è un vino al plurale, con un solo nome ad abbracciare 12 varietà di uve imparentate tra di loro ma che donano, nel calice, risultati molto diversi dal colore al gusto, passando per profumi e carattere. La culla del Lambrusco è l'Emilia e, più precisamente, le province di Modena e Reggio Emilia, dove si concentra la produzione delle sei Doc ma anche dell'Igt Emilia Lambrusco, "firma" di stile e di territorio per oltre 100 milioni di bottiglie all'anno. Tanti i vitigni di questa antica famiglia di uve, a cominciare dal Lambrusco di Sorbara, tipico del Modenese e iconico per la sua capacità di regalare un vino dal colore che spazia dal rosato tenue al rubino brillante, con eleganti profumi di lamponi, ci-

liegie e agrumi, preludio di un sorso sapido, fresco e sempre scattante. Violaio e purpureo, invece, il vivace manto del Lambrusco Grasparossa, denso nel colore così come nelle note aromatiche di rose, viole e fragoline di bosco che anticipano un assaggio teso per freschezza ma sempre vellutato. Rubino profondo, poi, il Lambrusco Salamino, con i suoi intensi aromi di fiori, ciliegie, lamponi, fragole e lievi spezie; vino dal sorso brioso, morbido e dall'assaggio appagante. Da non dimenticare, infine, le varietà Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Viadanese e Lambrusco Oliva che completano la gamma di questa eccellenza tutta emiliana. Siano essi frizzanti, spumanti, secchi o amabili, in qualsiasi oc-

casione conviviale i Lambrusco sono dei campioni di versatilità in fatto di abbinamento gastronomico. Partendo dalle preparazioni regionali, si sposano perfettamente con tutti i primi piatti della tradizione a base di pasta fresca come tortellini e lasagne. Irresistibile l'incontro con gnocco fritto, tigelle, salumi e formaggi del territorio, ma anche con un classico bollito o del Parmigiano Reggiano in diverse stagionature. La freschezza e la leggerezza gustativa delle diverse tipologie poi lo rendono perfetto anche nell'accompagnare le molteplici declinazioni della pizza e i piatti piccanti e speziati delle cucine esotiche, così come sulle zuppe di pesce di acqua dolce o salata, regalando un risultato di piacere, brio e versatilità che pochi altri vini riescono a garantire.

BEVI RESPONSABILMENTE



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione Emilia-Romagna

Beneficiario: Consorzio Tutela Vini Emilia - Autorità di Gestione: Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca, Regione Emilia-Romagna



Le foto di questo servizio sono state realizzate a La Foleia, un relax di charme su un piccolo lago naturale, in provincia di Novara. La suggestiva struttura si articola in due edifici affacciati su sponde opposte (lafoleia.com).

Sapori e colori di stagione

IN UN GOLOSO CONVIVO TRA AMICI,
I TONI DEL FOLIAGE NOVEMBRINO
RICALCANO QUELLI DEGLI INGREDIENTI.
SENZA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ

testo e cura di Cristiana Cassé, ricette di Claudia Compagni con la
collaborazione dello chef Luca Lanzone, servizio di Deborah Piana Agostinetti
e Marta Basalto, foto di Beatrice Pilotto, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi.
Si ringrazia per l'ospitalità il Relais La Foleia di Revisiate (NO)

Foto tavola: tovagliette e tovaglioli in lino Society Limonta, taglieri di legno e cassette decorative Riccardo Monte, ciotole rosse Urban Nature Culture, ceramiche Daniela Ferrari, bicchieri e caraffa Casa Shops. Indirizzi a pagina 146



Un debutto in grande stile

L'entrée, non a caso, si presta per il servizio in giardino, magari anche a buffet. Trattasi di uno straordinario pane a base di farina di mais farcito con carote precedentemente caramellate in forno con burro, zucchero e agrumi. Un'autentica sorpresa per il palato, da servire a fette con formaggi freschi (caprini, ricotte, robioline), meglio se a latte di capra per spigolare meglio il dolce delle carote. Festeggiata l'ouverture con un doveroso brindisi, si passa a un primo piatto d'autunno che si far  ricordare: il riso cuoce con il cavolo nero tritato e sul finale viene mantecato con una purea di mele renette cotte al forno, burro e parmigiano. Un po' di prosciutto crudo tostato per rifinire e il miracolo   fatto. Non trattandosi di un banchetto di gala, bens  di un informale pranzo tra amici,   concessa, in attesa del secondo piatto, qualche fuga da tavola (ovunque essa sia) per due passi in giardino o per un ispirato sguardo dalla finestra sulla campagna. A richiamare tutti all'ordine, tanto, ci pensano i galletti al forno, ben conditi con olio e limone e cotti insieme a chicchi di uva rossa e cespi di radicchio tagliati in quarti.

segue >



Foto risotto: tagliere di legno Riccardo Monte, piatto Serax.
Foto pane giallo: tagliere nero Urban Nature Culture,
tovaglietta e tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 146



RISOTTO AL CAVOLO NERO,
MELE E CRUDO

pag. 86



PANE GIALLO ALLE CAROTE
CON FORMAGGI

pag. 86

MENU

Pane giallo alle carote con formaggi

POTETE SERVIRLO FREDDO
PREPARANDOLO PRIMA,
OPPURE TIEPIDO
INIZIANDO A CUCINARLO
2 ORE SCARSE PRIMA
DI MANGIARE.

Risotto al cavolo nero, mele e crudo

PREPARATE IN ANTICIPO
I COMPOSTI DI MELE
E CAVOLO E CUCINATE
IL RISOTTO DURANTE
LA DEGUSTAZIONE
DELL'ANTIPASTO.

Galletti all'uva e radicchio

PREPARATELI PRIMA
E RISCALDATELI IN FORNO
A 100° PER 10 MINUTI
COPERTI CON UN FOGLIO
DI ALLUMINIO.

Carpaccio di rape con caco mela e spinacini

ALLSTITTELO E CONDITelo
SUBITO PRIMA DI METTervi
A TAVOLA.

Torta di brioche con mele, more e mandorle

POTETE FARLA
AL MATTINO SERVENDOLA
A TEMPERATURA AMBIENTE
CON PANNA MONTATA,
OPPURE NEL POMERIGGIO
GUSTANDOLA TIEPIDA
CON GELATO
ALLA VANIGLIA.



BERE GIUSTO

LA TRASFORMAZIONE DEL CLIMA NON HA TOLTO ALL'AUTUNNO LA POTESTÀ SULLA VENDEMMIA. È VERO CHE IN NUMEROSE ZONE D'ITALIA E D'EUROPA LA RACCOLTA AVVIENE ORMAI FRA LA METÀ DI AGOSTO E LA METÀ DI SETTEMBRE, CIONONDIMENO I VINI PIÙ INTERESSANTI E COMPLESSI NASCONO DA VARIETÀ MATURE IN OTTOBRE E, IN TALUNI CASI, AI PRIMI DI NOVEMBRE. INOLTRE, SCEGLIAMO PER IL NOSTRO MENU BOTTIGLIE CHE DIVENTANO MIGLIORI DOPO L'ESTATE, AVENDO RICEVUTO DALL'AUTUNNO UN'ESPRESSIONE UNITA, CORALE E ACCOGLIENTE. COME L'ARNEIS DEL ROERO DELL'AZIENDA LA FORNACE: ALLA SUA PULSANTE VITALITÀ, APPENA STEMPERATA DA UNA STOFFA BEN DIFFUSA, AFFIDIAMO LE RICETTE SALATE, A COMINCIARE DAI FORMAGGI A PASTA FIORITA GRATIFICATI DAL PANE ALLE CAROTE. IL VINO CUNESE, IL CUI COLORE È UN CALDO ORO ANTICO, SI ORIENTA TRA GLI EQUILIBRI MORBIDI E ASCIUTTI DEL CARPACCIO E DEL RISO, DOVE LA FRUTTA RICHIEDE AL VINO DI ENTRARE IN BOCCA CON GARBO. SUPERATE QUESTE PROVE, L'ACOSTAMENTO AL GALLETTO È VISSUTO DI SLANCIO. ALLA TORTA DI BRIOCHE RISERVIAMO L'AROMATICA MALVASIA FRIZZANTE DOLCE DELL'AZIENDA AGRICOLA LUSENTI DI ZIANO PIACENTINO.

GALLETTI ALL'UVA
E RADICCHIO

pag. 86



CARPACCIO DI RAPE CON CACO MELA E SPINACINI

Sbucciate 6 piccole rape, lavatele e tagliatele a fettine molto sottili con una mandolina. Trasferitele in una ciotola e conditele con sale, il succo di 1/2 limone, olio e 1 cucchiaio di prezzemolo tritato: fatele marinare per 15 minuti. Scolatele, distribuitele nei piatti e unite 2 cachi lavati e tagliati a spicchi sottili e 100 g di spinacini lavati. Shakerate in un vasetto il succo di 1/2 mezzo limone, 5 cucchiaini di olio, 1 cucchiaio di sciroppo d'acero, 1 scalogno sbucciato e tritato e una presa di sale. Condite le insalate con l'emulsione e completate con un po' di gherigli di noce spezzettati. Per 6 persone.



Foto carpaccio:
piatti neri Serax.
Foto galletti (nella
pagina a fianco): piatto
rettangolare Serax.
Indirizzi a pagina 146

Sposare le carni bianche (o la selvaggina) con un mix di frutta e verdura, d'altronde, è tradizione di molte campagne e, assaggiando i galletti, sarà chiaro a tutti perché quest'abitudine si sia radicata. Non è solo questione di ingredienti disponibili in autunno, è che il dolce (dell'uva) e l'amaro (dei radicchi) fanno volare le papille gustative. Vale la pena di farci sopra una riflessione, che sarà ancor più profonda se aiutata da un ulteriore brindisi, o

TORTA DI BRIOCHE
CON MELE, MORE
E MANDORLE

pag. 86



anche due. Ora è la volta di un carpaccio veg per pulire il palato in attesa del dessert. È preparato con rape marinate, cachi e spinacini, il tutto condito da una citronnette all'olio, limone, sciroppo d'acero e scalogno tritato. Da segnare questo intingolo: facile, insolito, piacevolissimo, si shakera in un barattolo e può arricchire anche carni rosse e pesci di anima grassa (aringa, sgombero, salmone).

Il dessert nel dessert

Per preparare questa torta morbidissima e goduriosa si parte dalle brioche. Che, tagliati a metà, si alternano a strati di mele caramellate in padella, more e farina di mandorle miscelata con la cannella. Su tutto versa una crema di uova, panna e zucchero, si lascia riposare un po' perché i croissant si imbevano e si inforna. Poi si assaggia... Poi si riassaggia... perché le cose bisogna capirle bene. Poi, anche se abbiamo previsto dosi per ben 10 persone, la torta tristemente finisce. Ti volti un attimo e non ce n'è più. Ma il lutto è presto superato; basta un'occhiata alla campagna e un euforizzante calice di Malvasia.



PANE GIALLO ALLE CAROTE CON FORMAGGI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

225 g di farina di mais fioretto – 225 g di farina 00 – 210 g di burro – 3,75 dl di latte – 3 uova – 1 mazzo di carote con il ciuffo – 3 arance – 1 cucchiaino di semi di cumino – 30 g di zucchero di canna – 9 g di lievito per torte salate – sale – pepe – formaggi di capra freschi per accompagnare

1 Raschiate le carote, lavatele e tagliatele a metà nel senso della lunghezza e mettetele in una pirofila. Lavate le arance e ricavate la scorza grattugiata di 1 agrume e il succo di tutti. Unite scorza e succo alle carote con i semi di cumino, lo zucchero e 30 g di burro a fiocchetti. Pepate e infornate a 200° per 30 minuti e lasciate raffreddare.
2 Intanto, scaldate il latte con il burro rimasto per scioglierlo. Versate in una ciotola, lasciate intiepidire e incorporate le uova sbattute, 2 prese di sale, il lievito setacciato e una generosa macinata di pepe. Ora unite le due farine a pioggia mescolando con una frusta per ottenere un impasto omogeneo.
3 Versatelo in uno stampo da plumcake di 10x24 cm rivestito con carta da forno. Disponete sulla superficie le carote ben sgocciolate e affondatele leggermente nell'impasto. Infornate il pane a 180° per 35 minuti. Servitelo con i formaggi.



RISOTTO AL CAVOLO NERO, MELE E CRUDO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

480 g di riso Carnaroli – 300 g di cavolo nero – 2 litri di brodo vegetale – 1 cipolla bionda – 2 mele renette – 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 50 g di prosciutto crudo toscano – 50 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate le mele, asciugatele, incidete la buccia lungo la circonferenza e mettetele in una teglia rivestita con carta da forno: infornatele a 200° per 20 minuti. Poi privatele di buccia e torsolo e frullatele.
2 Private le foglie di cavolo della costa centrale, lavatele e scottatele in acqua bollente salata per 2 minuti. Scolatele, raffreddatele in acqua e ghiaccio, strizzatele e tritatele.
3 Scaldate il brodo. Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela stufare in una casseruola con 30 g di burro e 1 cucchiaino di olio. Unite il riso e tostato per 2 minuti. Aggiungete il cavolo e cuocete unendo il brodo bollente poco per volta. Quando il riso è quasi cotto, incorporate la purea di mele, regolate di sale e proseguite la cottura per 1 minuto. Mantecate il risotto con il burro rimasto e il parmigiano e lasciatelo riposare coperto per 2 minuti. Tostate il prosciutto in una padella con 1 cucchiaino d'olio. Distribuite il risotto nei piatti e completate con il prosciutto sbriciolato.

GALLETTI ALL'UVA E RADICCHIO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

3 galletti – 3 cespi di radicchio tardivo – 1 grappolo di uva rosata – 45 g di lardo di Arnad – 1 limone non trattato – 3 rametti di rosmarino – 4 foglie di salvia – aceto di vino rosso – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Condite internamente i galletti con sale, le erbe spezzettate e la scorza del limone (lavato) tagliata a strisce. Massaggiate la pelle con olio, sale e pepe.
2 Tritate il lardo, trasferitelo in una pirofila con i galletti e infornate a 180° per 30 minuti.
3 Tagliate i cespi di radicchio in lunghi spicchi e scottateli per 30 secondi in acqua bollente salata con 2 cucchiaini di aceto. Scolateli e disponeteli intorno ai galletti con gli acini dell'uva (lavati): proseguite la cottura per altri 15 minuti.

TORTA DI BRIOCHE CON MELE, MORE E MANDORLE

MEDIA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
520 CAL/PORZIONE

10 brioche – 320 g di zucchero + 1 cucchiaino – 240 ml di panna fresca – 180 ml di latte – 4 uova e 2 tuorli – 75 g di farina di mandorle – 3 grosse mele Golden – 2 cestini di more – 30 g di mandorle a lamelle – 1 cucchiaino di cannella

1 Sbucciate le mele, tagliate ognuna in 12 spicchi e detorsolatele. Scaldate 80 ml di acqua con 1 cucchiaino di zucchero in una larga padella antiaderente a fuoco medio. Unite le mele e cuocetele, girandole un paio di volte, finché saranno tenere e l'acqua sarà evaporata; lasciate raffreddare. Lavate le more e tamponatele con carta da cucina.
2 In una grossa ciotola, sbattete uova e tuorli con 290 g di zucchero, il latte e la panna. In un'altra ciotola, miscelate la farina di mandorle con la cannella. Tagliate le brioche a metà nel senso della lunghezza e disponetene 10 pezzi, senza sovrapporli e con la parte tagliata verso l'alto, in uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro foderato con carta da forno. Distribuitevi sopra metà delle mele, metà delle more e metà della miscela alla cannella. Fate un altro strato con la frutta rimasta e quindi spolverizzate con la miscela alla cannella restante. Coprite con le brioche rimaste ridotte in grossi pezzi e con la parte tagliata verso il basso. Pressate leggermente la superficie del dolce e versatevi sopra il composto di uova in modo da coprirlo uniformemente. Fate riposare per circa 1 ora.
3 Spolverizzate la superficie con lo zucchero rimasto e le mandorle a lamelle e infornate per 45-50 minuti. Fate riposare la torta per almeno 30 minuti prima di servirla.

Tartufo bianco TOSCANO, CIBO DA RE

**IL CLIMA E L'AMBIENTE, INSIEME ALLE
CARATTERISTICHE UNICHE DEL TERRENO, SONO
L'HABITAT IDEALE PER LA CRESCITA SPONTANEA
DI QUESTO FUNGO IPOGEO DA SEMPRE PREGIATO**



Una cura del territorio che ha radici remote, quella toscana: un'agricoltura che da sempre protegge e plasma la terra secondo i ritmi di una cultura antica.

Quest'attenzione a sua volta si riflette nell'enogastronomia d'eccellenza di questa regione, raccontata da ben 24 anni da Vetrina Toscana, originale progetto della Regione per promuovere il turismo attraverso la straordinaria offerta enogastronomica locale, conosciuta in tutto il mondo (www.vetrina.toscana.it).

La Toscana è una terra dalla profonda vocazione silvestre, tra tutte le regioni italiane – lo sanno in pochi – quella che in assoluto possiede la superficie di bosco più estesa, più di un milione di ettari.

Ed è qui, sotto le foglie d'autunno dai colori dorati, nascosto tra le radici di selve che si estendono dalle colline pisane fino al Mugello, passando per le Crete senesi e la Val d'Elsa, che si cela un alimento prezioso, un vero tesoro frutto di una combinazione climatica, geologica e botanica unica e irriproducibile: il tartufo bianco pregiato o trifola bianca (*tuber magnatum pico*) che, si sa, è presente solo in ambienti ecologicamente in equilibrio come queste alberete.

La sua esistenza trasforma questi ettari di bosco in una delle zone tartufigene più estese e fruttuose d'Europa, confermandosi un'eccellenza gastronomica di un ricco territorio che Vetrina Toscana è fiera di raccontare. Protagonista di tante ricette tipiche come di

sagre e fiere di paese, il prezioso fungo ipogeo è il prodotto di una relazione simbiotica positiva tra alcuni alberi e le spore di questo fungo ipogeo. Il tartufo bianco toscano – epitome di tutto ciò che è spontaneo e naturale – è regolato da un severo disciplinare e sa rendere speciale ed esclusivo qualsiasi piatto, al punto di essere definito come “oro bianco” o “cibo dei re”. A coronare la profonda cultura storica di questa eccellenza della gastronomia locale e la sostenibilità caratteristica di questo territorio, è arrivato il riconoscimento da parte di Unesco dell'insieme delle pratiche legate al mondo del tartufo: nel 2021, infatti, la “Cerca e cavatura del Tartufo” è stata ufficialmente dichiarata Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

EVENTI

**16-17 / 23-24 / 30 NOV E 1° DIC
A SAN MINIATO (FI)**

MOSTRA MERCATO NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO, PIÙ DI UN SECOLO DI STORIA DI COMMERCIO DEL TARTUFO. A NOVEMBRE, LE PIAZZE DI SAN MINIATO OSPITANO SPAZI DOVE ASSAGGIARE E ACQUISTARE I MIGLIORI PRODOTTI REALIZZATI CON IL TARTUFO BIANCO DELLE COLLINE SANMINIATESI. LA CITTÀ SI TRASFORMA IN UN LABORATORIO DEL GUSTO A CIELO APERTO, DOVE CHEF DI FAMA PREPARANO LE MIGLIORI RICETTE DELLA TRADIZIONE CON PRODOTTI BIOLOGICI A KM ZERO, PER REGALARE NUOVE ESPERIENZE CULINARIE.

**7-8 DICEMBRE A
CASTAGNETO CARDUCCI (LI)**

'A TAVOLA 2024': INCONTRO TRA I GRANDI ROSSI DI BOLGHERI E IL TARTUFO BIANCO DI SAN MINIATO. MOSTRA MERCATO, CENA DEDICATA AL TARTUFO E ASTA DI BENEFICENZA.

**9 OTTOBRE E 16/17
NOVEMBRE A SAN
GIOVANNI D'ASSO (SI)**
XXXVIII MOSTRA MERCATO
DEL TARTUFO BIANCO
DELLE CRETE

INFO

SU VETRINA TOSCANA SI TROVANO INFO E APPROFONDIMENTI SUI PIATTI TIPICI DEL TERRITORIO, DOVE DEGUSTARLI, LA STORIA E LE RICETTE, GLI INDIRIZZI GIUSTI PER ACQUISTARE PRODOTTI TOSCANI, ITINERARI ENOGASTRONOMICI, ESPERIENZE LEGATE AL CIBO. PER LA CONVENIENZA DEL VIAGGIATORE, IL PORTALE OFFRE UN ELENCO GEOREFERENZIATO DI TUTTE LE NOSTRE IMPRESE (WWW.VETRINA.TOSCANA.IT).

SALE&PEPE PER ALDI

zucca

REGINA D'AUTUNNO

NEL BASSO MANTOVANO, LA ZONA PIÙ VOCATA, ALDI FA COLTIVARE LE VARIETÀ BUTTERNUT E DELICA CON REQUISITI PRECISI. COSÌ PUÒ GARANTIRE AI CONSUMATORI ALTA QUALITÀ, PRATICITÀ, SAPORE E ANCHE RISPETTO PER L'AMBIENTE

a cura di Daniela Falsitta, testi di Riccardo Lagorio, foto di Francesca Moscheni



Nella foto in alto, una zucca di varietà Butternut dalla caratteristica forma allungata e il colore arancio chiaro. Qui sopra, nei campi del Mantovano selezionati da ALDI, la raccolta delle zucche Delica e il loro trasporto verso i magazzini di lavorazione. Le operazioni vengono effettuate completamente a mano, il che rende possibile una prima cernita degli ortaggi. Nella pagina a destra, le zucche di varietà Delica, riconoscibili dal colore verde e la forma tonda leggermente appiattita.

Pochi ortaggi sono idealmente legati all'autunno quanto la zucca, con i suoi colori prettamente di stagione, che vanno dall'arancione intenso al giallo fino al verde inglese delle scorze di certe varietà. La sua polpa morbida e setosa, dal gusto sospeso tra dolce e salato, si presta magnificamente alla preparazione di vellutate, ripieni, risotti e contorni, ma anche a dessert golosi come la famosa Pumpkin Cake che, negli Stati Uniti, addolcisce da sempre la notte di Halloween. Non sono da meno le qualità nutritive: sorprendentemente bassa in calorie, la zucca è ricca infatti di minerali e vitamine. A renderla idealmente perfetta, è infine la sua lunga conservabilità. In Italia, la zona più vocata alla coltivazione della zucca è il basso Mantovano ed è qui che ALDI, attento a proporre il meglio del panorama gastronomico italiano, ha scelto di

approvvigionarsi per il suo marchio Regione che Vai. La giusta combinazione di argilla e sabbia dei terreni della zona garantisce l'ambiente ideale per favorire la crescita delle zucche, che avviene tra agosto e inizio novembre.

La coltivazione segue i disciplinari di lotta integrata e le linee guida di ALDI a vantaggio della salute dei consumatori e dell'ambiente. Tra le numerose varietà di zucche esistenti, ALDI ha scelto di concentrarsi sulle due che più caratterizzano il territorio e che, al tempo stesso, assicurano i migliori risultati in cucina: Butternut e Delica. La raccolta avviene a mano: in questo modo i contadini sono i primi a eseguire una cernita degli ortaggi che dovranno essere trasportati nel magazzino per le successive lavorazioni. Va detto che per tutti i suoi prodotti, la grande catena di discount effettua analisi accurate, non soltanto nella fase antecedente la messa in vendita, ma anche durante la loro permanenza a scaffale. *segue >*



Tutti i controlli preventivi infatti vengono ripetuti automaticamente ogni 12 mesi e ogni qualvolta il personale reputi opportuno un campionamento diretto. Questo sistema è applicato anche nel caso delle zucche.

Una lavorazione ad hoc per ciascuna varietà

All'arrivo nei magazzini di lavorazione, le zucche seguono strade diverse. Quelle di tipologia Butternut, dalla caratteristica forma allungata e dalla buccia color arancione chiaro, vengono lavate, sbucciate a macchina e private del picciolo. Gli operatori, quindi, provvedono a dividerle a metà, verificano che la pelatura sia perfetta ed eliminano i semi. Nel reparto successivo si svolge la fase principale della lavorazione. Dal cestone in cui ora si trovano, le mezze Butternut vengono poste su un nastro trasportatore ed entrano all'interno di una speciale macchina che ne trasforma la polpa in cubetti regolari. Così tagliate, cadranno in quantità predeterminata nelle vaschette di cartone, pronte per essere chiuse a caldo con una pellicola trasparente, mentre un operatore controlla ulteriormente che il peso di ciascuna confezione sia effettivamente corretto. Da notare che tutti i cubetti devono avere dimensioni standard ben precise, studiate per agevolare al massimo l'utilizzo in cucina. Qualora, nel corso della lavorazione, si producano pezzi di volume inferiore, un nastro forato e vibrante li riconosce e li mette da parte. Le vaschette sigillate infine sono riposte in apposite cassette pronte per la spedizione ai punti vendita.

Un percorso diverso seguono le zucche Delica, che vengono vendute intere. Il colore verde intenso della buccia e la forma tondeggiante leggermente appiattita le rendono inconfondibili. All'arrivo nel magazzino, vengono depositate in una cella a temperatura controllata per qualche settimana in attesa della perfetta maturazione. Si è infatti dimostrato che la raccolta anticipata e la sosta in queste speciali celle permettono di ottenere caratteristiche organolettiche migliori. Passano quindi nei tunnel di lavaggio e spazzolatura che eliminano ogni traccia di terra per poi proseguire il viaggio su nastri che le smistano in base alla dimensione. Dopo il passaggio sui plateau che le pesano e misurano, ogni zucca viene diretta a un operatore che la ispeziona e la ripone in apposite cassette pronte a viaggiare verso gli oltre 180 punti vendita in Italia.

Un'agricoltura virtuosa

Attento a gestire gli sprechi alimentari, ALDI si assicura che tutti gli scarti, bucce incluse, siano avviati a un impianto di biomassa per la produzione di energia. La parte solida verrà anche impiegata come fertilizzante del terreno da cui provenivano le zucche, che in questo modo diventano un perfetto esempio di quella "agricoltura circolare" che ALDI incoraggia e sostiene con le sue linee guida. Ai consumatori si garantisce, così, un acquisto virtuoso che valorizza una produzione responsabile e rispettosa dell'ambiente. Non resta che scegliere la nostra zucca ideale e metterci ai fornelli!



La sequenza fotografica qui sopra mostra le fasi della lavorazione della zucca Butternut distribuita nei punti vendita ALDI in pratici cubetti. Da sinistra a destra: le zucche sono state perfettamente sbucciate a macchina e private del picciolo; vengono tagliate a metà per facilitare l'eliminazione dei semi; una volta tagliate, pesate e inserite in vassoi di carta, il nastro trasportatore le conduce verso la sigillatura a caldo con film di pellicola trasparente; infine eccole pronte per la spedizione.



In questa pagina, i passaggi della lavorazione delle zucche Delica, che vengono vendute ai consumatori intere, ben lavate e spazzolate. All'arrivo nel magazzino, le Delica completano la maturazione in celle a temperatura controllata: è stato dimostrato che una raccolta precoce e una sosta in queste celle ne migliora le proprietà organolettiche. Le zucche non conformi agli standard di qualità ALDI vengono usate in impianti per la produzione energetica o come concime.



Inquadrate il QR Code
o digitate [salepepe.it/
branded-channel/
zucca-regina-dautunno](https://salepepe.it/branded-channel/zucca-regina-dautunno)
per vedere il nostro
video reportage dedicato
alla coltivazione
della zucca Aldi
nel Mantovano.



Basta premere il tasto e il macinino Polve di Gefu si mette in azione per produrre caffè in polvere con il grado di macinazione desiderato; funziona senza fili, ma con batteria ricaricabile con cavo Usb e ha meccanismo di macinazione in ceramica (diametro cm 7,9x 22,5h, € 69,90). Caffettiera da 3 tazze con manico in legno di Kasanova (€ 17,90). Indirizzi a pagina 146

Macinacaffè

I CHICCHI TRITURATI AL MOMENTO
HANNO PIÙ AROMA E GUSTO.
E, SECONDO IL CALIBRO SCELTO, SI
PRESTANO AI VARI TIPI DI BEVANDA

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia

Elettrici o manuali che siano, quel che conta è il rituale: macinare il caffè è il preludio, l'attesa del piacere. Oggi è un vezzo per i puristi che sanno come i chicchi appena macinati conservino intatti tutti gli aromi, la purezza dei profumi e l'intensità del gusto. I macinacaffè esistono da quando la cultura dell'espresso è arrivata in Italia: i primi sacchi di grani esotici sbarcarono a Venezia all'inizio del Seicento. Diventato con il tempo il simbolo della borghesia emergente, a partire dal Settecento il caffè conquistò anche le classi popolari trasformandosi in un momento fondamentale della vita quotidiana. Inizialmente i chicchi venivano ridotti in polvere con i macina spezie o con mortaio e pestello, ma ben presto ci si accorse che per ottenere un buon caffè quella polvere doveva esse-

re sottile e soprattutto omogenea. Intuizione

da cui partì il fabbro inglese Richard Dearmann che, nel 1799 a Birmingham, creò il primo macinacaffè capace di garantire una polvere uniforme per preservare intatto l'aroma della bevanda. Fu poi la volta di Increase Wilson che nel 1818 brevettò negli Stati Uniti il primo attrezzo da fissare al muro. Pochi anni dopo in Francia, nel 1840, i fratelli Peugeot (gli stessi della casa automobilistica) idearono il loro primo macinacaffè con base in legno e maniglia in metallo, rinomato per la sua durata grazie all'uso di acciaio di alta qualità. Nel corso degli anni, Peugeot ha innovato nel design e nelle funzionalità, producendo oltre 1000 varianti dello strumento e ancora oggi continua a proporre modelli di lusso, capaci di unire stile e praticità.

la giusta misura

Per ogni caffè serve la corretta granulometria. La macinatura è un elemento fondamentale nella preparazione di un buon caffè, dall'espresso alla moka, dal caffè filtro con la Chemex o la cuccumella al french press con stantuffo

CIAMBELLA AL CAFFÈ

FACILE
PER 8 PERSONE
PREP. 15 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
295 CAL/PORZIONE

3 uova – 100 ml di caffè – 100 ml di acqua frizzante – 125 g di zucchero – 1 bustina di lievito vanigliato per dolci – 200 g di farina 00 – 50 g di amido di mais – pane grattugiato – cannella in polvere – zucchero a velo – caffè solubile in polvere per guarnire – 100 ml di olio di semi di mais + quello per lo stampo

1 Lasciate intiepidire il caffè. Sgusciate le uova in una ciotola, aggiungete lo zucchero e montate con la frusta elettrica fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Incorporate gradualmente il caffè, l'olio e l'acqua, continuando a frullare.
2 Passate al setaccio la farina con il lievito, l'amido di mais e un pizzico di cannella e incorporateli all'impasto al caffè, un po' alla volta, fino a ottenere un composto liscio e privo di grumi.

3 Ungete con un filo d'olio uno stampo a ciambella, spolverizzate il fondo e le pareti con il pangrattato e riempite con il composto. Trasferite lo stampo nel forno già caldo a 180°, meglio se ventilato, per circa 40 minuti. Poi lasciate intiepidire la ciambella, sformatela e completate distribuendo sulla superficie poco zucchero a velo e caffè in polvere.

In Italia i primi a produrre macinacaffè su larga scala furono i piemontesi dell'azienda Tre Spade, che svilupparono un meccanismo innovativo, noto per la sua precisione e affidabilità: era il 1894 quando il marchio con le tre spade incrociate comparve su uno dei primi attrezzi Made in Italy. Solo negli anni Cinquanta avvenne il passaggio dal macinino manuale a quello elettrico, quando ormai l'espresso era entrato a far parte delle abitudini quotidiane di tutti gli italiani, sia per praticità sia perché il consumo della nera e aromatica bevanda andava aumentando.

Oggi l'innovazione nei macinacaffè ha raggiunto nuove vette: i macinini contemporanei sono progettati tenendo conto della velocità, durata e consistenza della polvere. Quelli più complessi ed evoluti sono dotati di sistemi di dosatura, conservazione della polvere, automazione totale, stabilità termica per estrarre la polvere a temperatura ottimale, varie lame (coniche o piatte, in ceramica, titanio o acciaio) a seconda del tipo di macinatura e diverse calibrazioni per lo spessore della polvere, o ad alta velocità utilizzando la forza centrifuga per tritare più velocemente. Al di là della tecnologia, macinare il caffè a mano offre numerosi vantaggi. Il tempo dedicato a ridurre in polvere i chicchi consente di apprezzare meglio la preparazione, rallentando i ritmi frenetici della giornata e godendo l'aroma che si sprigiona dai grani appena macinati. Tutto ciò con un minimo rumore, perfetto quindi per il primo caffè della giornata, a casa, senza disturbare chi ancora sta dormendo.





"Mrs Beans" a manovella ha una macina in ceramica d'alta qualità, inodore, insapore, inossidabile e resistente alla corrosione; inoltre ha una regolazione di macinatura a 6 livelli diversi (diam. cm 6x21,8h, a partire da € 68). **AdHoc**

utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA

Aroma perfetto con il caffè polverizzato attraverso la macina conica in acciaio temperato, scegliendo tra 16 gradi di macinazione; il contenitore per i chicchi ha una capacità di 450 g (cm 22x15,5x39h, € 264). **Zassenhaus**



Colombia Coffee Grinder regala il piacere di godersi il processo di preparazione del caffè, a partire dall'aroma dei chicchi macinati; occupa poco spazio e si può riporre in un cassetto in cucina (cm 20h, € 60). **CrushGring Denmark**



Si avvita sul barattolo per conservare il macinacaffè con macina in acciaio inox e parti in ceramica con impostazioni regolabili per lo spessore del macinato (macinacaffè, barattolo da 0,5 litri e coperchio, € 62,50). **Kilner**

Design e prestazioni eccellenti per il macinacaffè con impianto di macinatura rimovibile, portafiltro e piastra magnetica in acciaio inox che consente 50 livelli di macinatura (cm 15x22x34,5h, € 599). **Smeg**



La coppia di designer italiani Debiassi e Sandri firma il macinacaffè per l'azienda scandinava: dotato di macine in acciaio inox con diverse impostazioni di granulometria, la polvere può essere poi conservata nel contenitore (cm 9x16x12h, € 109). **Stelton**



Con la manopola rotante si regola con precisione la possibilità di selezionare infiniti gradi di macinatura per differenti tipi di miscele; silenzioso, con display touch screen e macine piatte in acciaio inox (cm 13,5x22,5x34h, € 549). **Gaggia**



a casa come al bar

Con quale caffè preferite iniziare la giornata? Espresso o preparato con la moka? Alla francese con bricco di vetro e stantuffo oppure americano? Con questo macinacaffè si può ottenere il grado di macinatura preferito in modo semplice e veloce; per macinare i grani al momento basta selezionare il numero di caffè desiderati (cm 11,5x16x28h, € 99,90). **Tescoma**

INTERVISTA



Grani in polvere

C'È TUTTO DA IMPARARE DA ALESSANDRO MARCONICCHIO AL CONTROLLO QUALITÀ, RICERCA E SVILUPPO DELL'AZIENDA KIMBO. **PERCHÉ DOTARSI DI UN MACININO?** OGGI IL CONSUMATORE HA LA POSSIBILITÀ DI UTILIZZARE OTTIMI CAFFÈ IN GRANI E OTTENERE, GRAZIE ALLA MACINATURA IMMEDIATA, UN CAFFÈ SU MISURA CON METODI DI ESTRAZIONE DIVERSI: PER INFUSIONE, PERCOLAZIONE, PRESSIONE. **PER I DIVERSI CAFFÈ SERVONO POLVERI DI SPESSORE SPECIFICO?** PROPRIO COSÌ, PERCHÉ I TEMPI DI ESTRAZIONE SONO DIVERSI: LA MACCHINA ESPRESSO RICHIEDE UNA POLVERE MOLTO FINE IN QUANTO L'ESTRAZIONE AVVIENE IN 25-30 SECONDI; MENTRE L'ESTRAZIONE CON PRESSIONE, COME CON LA MOKA, DURA CIRCA 4 MINUTI E SERVE UNA GRANULOMETRIA MEDIA; INFINE, PER IL CAFFÈ FILTRO, COME CON LA CUCCUMELLA O LA FAMOSA CHEMEX, SERVONO 7-8 MINUTI E IL MACINATO DEVE ESSERE UN PO' PIÙ GROSSOLANO. **LA PULIZIA DEL MACINACAFFÈ?** È MOLTO IMPORTANTE. ACQUISTATENE UNO CHE SIA FACILE DA SMONTARE PER PULIRE LE MACINE INTERNE: OGNI RESIDUO DI POLVERE SI OSSIDA E DÀ AROMI SGRADUEVOLI AL NUOVO MACINATO.

Gusto in famiglia

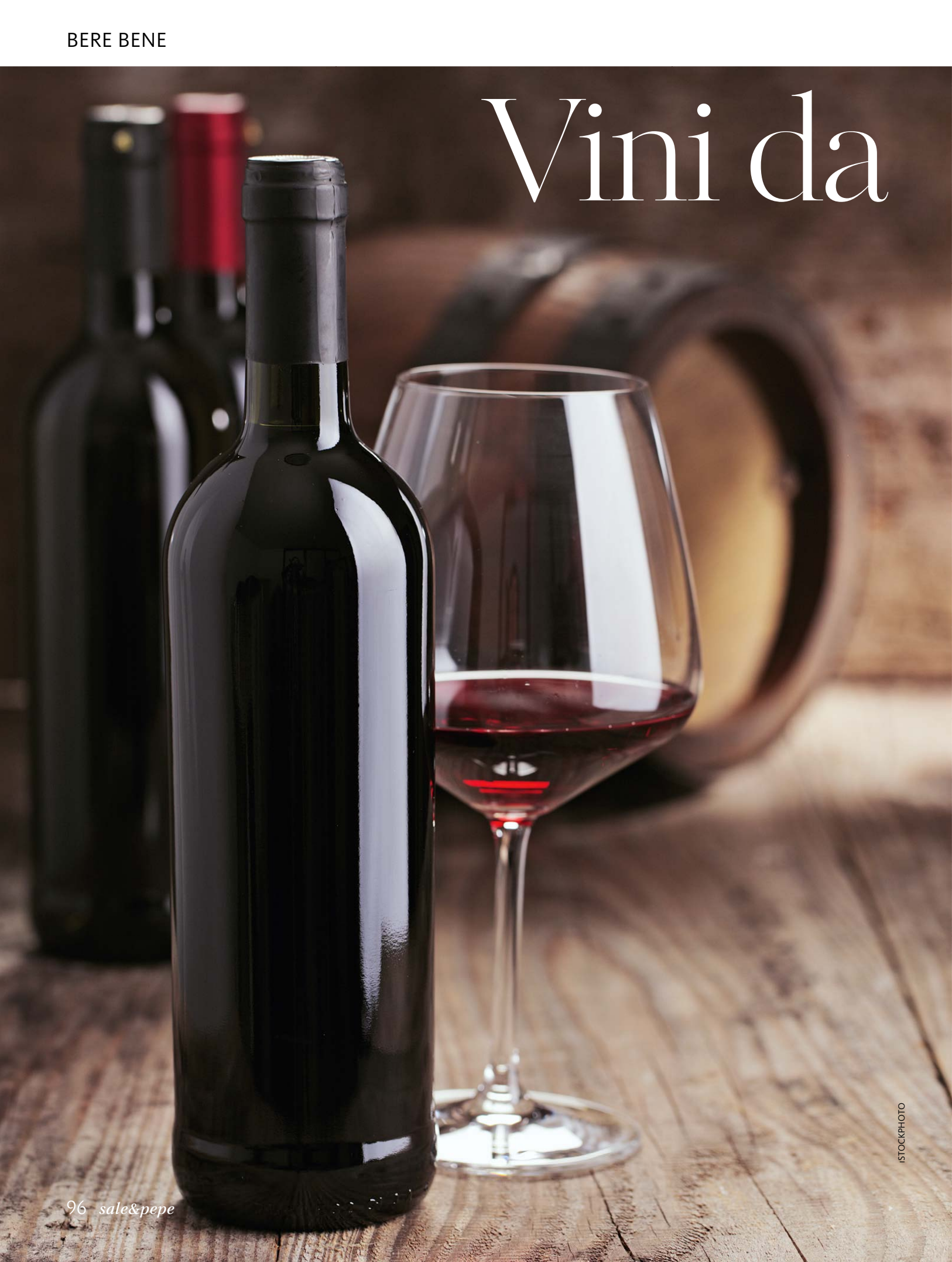


Qualità e tradizione dall'Alto Adige

Da tre generazioni produciamo lo speck secondo la tradizione. Selezioniamo con cura la carne, lavorata dai nostri mastri macellai e speziata secondo la ricetta di famiglia. Una delicata affumicatura con legno di faggio e una lenta stagionatura all'aria pura, fresca e asciutta della Val Venosta conferiscono al **Recla Speck Alto Adige IGP** un gusto inconfondibile. Il nostro segreto? Poco fumo, poco sale e tanta aria fresca.

Recla

Vini da



invecchiamento

**LUNGA VITA AL ROSSO...
MA ANCHE AI GRANDI BIANCHI
E SPUMANTI. PICCOLA
GUIDA AI VINI PIÙ LONGEVI
CON I CONSIGLI PER
CONSERVARLI AL MEGLIO**

**a cura di Monica Pilotto,
testo di Daniele Cernilli**

L'argomento è complesso e ci sono molti luoghi comuni da sfatare: il primo è che i vini migliorano invecchiando; il secondo è che possono farlo quasi sempre solo i rossi. Innanzi tutto, perché un vino possa invecchiare deve avere precise caratteristiche e contenuti che ne determinino la resistenza al tempo. Vale a dire sostanze naturalmente antiossidanti come i tannini e i polifenoli, perché per i vini, come per le persone, l'ossidazione è il nemico peggiore. Poi l'acidità, e in qualche caso la dolcezza e l'alcolicità. E questo non vale solo per i vini rossi, infatti esistono dei bianchi, con buoni contenuti di acidità oppure dolci, che invecchiano anche meglio. Poi molto dipende da come sono conservati. Ma di questo troverete informazione nei box che vi proponiamo.

Ma entriamo in *medias res*. Quali sono i vini che invecchiano meglio e perché. Qualche accenno è stato già dato: tannini, acidità, corpo, qualche volta alcol e zuccheri residui. Molti sono grandi rossi, e fra questi i Barolo e i Barbaresco la fanno da padroni, perché hanno proprio queste caratteristiche che derivano dal Nebbiolo, il vitigno che è alla base di entrambi, e dal territorio delle Langhe dove nascono questi vini. Certo, qualcosa dipende anche dalle annate, un 2016, fra le ultime, invecchierà meglio di un 2017, annata più calda e siccitosa che ha dato vita a vini meno equilibrati. Perché anche l'equilibrio ha la sua importanza ed è determinata dal giusto rapporto fra il contenuto zuccherino dell'uva, che poi diviene alcol, e i poli-

fenoli, che se non sono perfetti conferiscono note astringenti e amarognole al liquido odoroso. Ma con Barolo e Barbaresco, e anche con altri grandi vini ottenuti dal Nebbiolo come il Gattinara, il Ghemme, i Valtellina Superiore in Lombardia, questi aspetti sono meno rischiosi. Sembra quasi che raggiungano più facilmente l'equilibrio fra le componenti. Mentre per l'Amarone, così come per lo Sforzato di Valtellina, ottenuti rispettivamente da Corvina e Corvinone in prevalenza il primo e da Nebbiolo il secondo, il risultato è diverso. Sono rossi imponenti per alcolicità, ma anche ricchi di acidità. Il motivo è che le uve vengono fatte appassire con la conseguente concentrazione di zuccheri e acidità.

Nel Nord Est e in Toscana ecco molti Cabernet e molti Merlot. In Toscana astringenza tannica e acidità dialogano fra loro. I rossi da Sangiovese sono così. Il Brunello di Montalcino tendenzialmente più corposo, il Vino Nobile di Montepulciano con qualche spigolo, i Chianti Classico, soprattutto Gran Selezione, con eleganza e spessore. Poi si arriva a Bolgheri e cambia tutto. Qui trionfano i Cabernet, Franc e Sauvignon, i colori diventano più violacei e il corpo deciso e possente. Tutti capaci di invecchiare bene, dai dieci anni in su, talvolta anche molto di più.

Nel centro-sud i protagonisti sono il Montepulciano e l'Aglianico. Il primo in prevalenza in Abruzzo, il secondo fra Campania, Basilicata e Puglia. Più caldo e avvolgente il primo, più spigoloso e longevo il secondo. Entrambi però con corpo, tannini e buona acidità, i tre elementi che consentono l'invecchiamento. Mentre in Sicilia troviamo il Nerello Mascalese dell'Etna: un vitigno imparentato con il Sangiovese e con il Gaglioppo, dal quale derivano i Cirò calabresi, altri vini che sanno affrontare il tempo.

segue >



ASSAGGIA UN VORTICE DI MANDORLE E DOLCIEZZA

Spaghetti mantecati al baccalà, sugo leggero al pomodoro e pesto con briciole di Amaretti Morbidi La Sassellese

300 g di spaghetti
400 g di baccalà dissalato
300 ml di passata di pomodoro
150 g di pesto
1 bicchiere di vino bianco

50 g olive taggiasche
5 AMARETTI MORBIDI LA SASSELLESE
Pinoli
Aglio e basilico
Olio, sale e pepe

Ingredienti x 4 persone

Rosolate olio ed aglio in un pentolino, unite il baccalà tagliato a pezzetti e sfumate con il vino bianco. Unite il pomodoro, le olive e i pinoli amalgamando bene e portate a cottura per 15 minuti.

Cuocete la pasta, lasciandola al dente e terminate la cottura nel sugo di baccalà. Appena prima di impiattare unite il pesto amalgamando bene e una volta servito, cospargete con gli Amaretti Morbidi La Sassellese sbriciolati.



www.sassellese.it

Identikit della cantina ideale

Niente luci, niente rumori, livello di umidità di almeno l'80% e temperatura costante non superiore a 15° e non inferiore a 10°. Nessun pavimento: terreno con ghiaia. Pareti spesse.

Non è la descrizione delle segrete del Castello d'If, prigione del conte di Montecristo, ma sono le caratteristiche della cantina ideale per la conservazione dei vini.

La terremo a mente come punto di riferimento, sorta di idealtipo weberiano o di idea platonica, se siete più mistici.

I più longevi

Dipende dalle tipologie, dalle annate e dalla conservazione delle bottiglie. In linea di massima per un grande rosso il "minimo sindacale" sono vent'anni, ma spesso si può andare oltre. Per Barolo e Barbaresco annate come il 1989 e il 1996 sono ancora perfette. Per il Brunello il 1988, il 1990 e il 1995. Per un Amarone anche più indietro, fino agli anni Sessanta. Bianchi e spumanti, più fragili e senza i tannini, in alcuni casi e solo se conservati molto bene, si avvicinano al ventennio di anzianità.

E i vini bianchi? In Italia abbiamo avuto sempre dei dubbi. In Francia, invece, in Borgogna, a Bordeaux, nella valle della Loira e in Alsazia, così come in Germania sulla Mosella e sul Reno, di dubbi non ne hanno. Da Chardonnay, da Riesling e da Sauvignon derivano vini che possono evolvere per decenni. Così come qualche Soave Classico da uve Garganega in Veneto, molti Verdicchio nelle Marche, poi Trebbiano e Pecorino in

Quattro consigli per conservare i vini

1 Le bottiglie vanno sempre tenute coricate: non è vero che se il vino tocca il tappo poi prenderà odore e sapore di sughero. Se il tappo presenta delle muffe il vino saprà di tappo comunque, ma se il vino inumidisce il tappo, questo aderirà meglio al vetro ed eviterà il contatto con l'aria che provoca violente ossidazioni.

2 L'aria calda, come tutti sanno, tende a salire. Perciò è bene, mettere a livello del pavimento le bottiglie di spumante e di vini bianchi in genere, più sensibili agli sbalzi termici; sopra di esse vanno posizionate quelle dei vini rossi, più resistenti.

3 In ogni caso bisogna scegliere luoghi lontani dalle fonti di calore. Mai tenere i vini in cucina o vicini a un termosifone. Evitare gli sgabuzzini molto angusti che si riscaldano troppo.

4 Il vino assorbe gli odori. È dannosissimo conservare le bottiglie in luoghi dove stazionano prosciutti, salumi, formaggi, trecce d'aglio o, peggio che mai, barattoli di vernice, di solventi o scatole di lucido per scarpe.



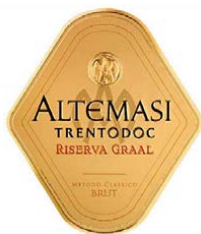
Abruzzo, Etna Bianco e Vermentino di Gallura.

La ricetta è la stessa: corpo, calore alcolico e buona acidità, tutti elementi antiossidanti che facilitano la tenuta nel tempo e l'evoluzione in complessità dei vini.

Lo stesso discorso vale per gli Spumanti Metodo Classico, Franciacorta, Trentodoc, Oltrepò Pavese e Alta Langa, che possono rimanere in bottiglia sui lieviti anche per dieci anni. Acidità, rinfor- segue >

Etichette da provare

DAI VINI ROSSI AI BIANCHI, DALLE BOLLICINE AI NETTARI DA MEDITAZIONE. QUESTI VINI PRESERVANO PER ANNI LE LORO QUALITÀ



Trentodoc Riserva Altemasi Graal 2017

Cavit

70% Chardonnay, 30% Pinot Nero. Il 25% del vino base matura in barrique. Metodo classico per 72 mesi. Giallo dorato chiaro, perlage fine e persistente. Profumi avvolgenti e complessi, con note di susina gialla, frutta esotica, mandorla fresca, pane grigliato. Sapore pieno, salino, composto, elegante, di ottimo corpo, con la componente di anidride carbonica molto cremosa. Finale di impressionante persistenza. Accompagna un sauté de coquillages.

€ 42

cavit.it



Amarone della Valpolicella 2019

Monte Zovo

50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Oseleta. Barrique e botti grandi per due anni. Rubino granato molto intenso e concentrato. Etereo, tipico, con note di spezie dolci, cassia, ciliegia scura, maraschino, prugna e tabacco biondo. Pieno e ricco, potente, caldo, corposo, teso, potente ma non pesante, con tannini molto fini e integrati e grande persistenza.

Da provare con il gulasch.

€ 80

montezovo.com



Barolo Riserva Lazzarito 2018

Ettore Germano

100% Nebbiolo. Matura per due anni in botti di diversa dimensione. Rubino granato intenso. Molto tipico al naso, con classici sentori di viola, menta, melagrana, lieve ribes e qualche note speziata ed eterea. Sapore deciso ma composto, caldo, sapido, con tannini diffusi e bene integrati, che preludono a una sontuosa persistenza finale.

Servitelo con il brasato al barolo.

€ 90

ettoregermano.com



Brunello di Montalcino 2019

Giodo

100% Sangiovese. Matura per due anni in botti da 7 ettolitri. Rubino granato luminoso. Nitido e fine all'olfatto, con note di ciliegia, arancia sanguinella, accenni floreali e leggermente speziati. Sapore agile, pieno, composto, con tannini fitti ma bene integrati in un corpo setoso ed elegantissimo. Da abbinare a un gran pezzo al forno.

€ 90

poderegiodo.it



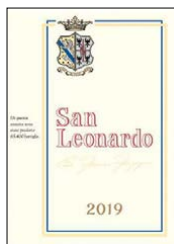
Etna Rosso Alta Mora Guardiola 2020

Alta Mora Cusumano

100% Nerello Mascalese. Tonneau e botti grandi per 18 mesi. Rubino granato vivo e luminoso. Nitido e molto fine al naso, con tipici sentori di arancia rossa, ribes, melagrana, erbe aromatiche e accenni di tabacco e di spezie dolci in sottofondo. Teso, agile, caldo ed elegante al sapore, molto equilibrato, di buon corpo, salino, con tannini molto integrati e lunga persistenza. Accompagna l'arista al forno.

Euro 52

altamora.it



Vigneti delle Dolomiti San Leonardo 2019

San Leonardo

60% Cabernet Sauvignon, 30% Carménère, 10% Merlot. 24 mesi in barrique di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio. Rubino molto intenso. Complesso e articolato al naso, con note di lampone, ribes nero, accenni balsamici di menta e di erbe officinali, sentori delicatamente speziati in sottofondo. Sapore di eccezionale equilibrio, con tannini soffici e ben fusi in un corpo elegante e agile. Grande versione da servire con carré di agnello in salsa di menta.

€ 90

sanleonardo.it



Marsala Vergine Riserva VR 3911 2011

Florio

100% Grillo. Matura per dieci anni in piccoli fusti di rovere. Ambrato con riflessi dorati. Fine e complesso al profumo, con note complesse di nocino, frutta secca, erbe aromatiche e accenni balsamici e di eucalipto. Sapore caldo e salino, alcolico, ricco, dinamico e con una persistenza impressionante. Privilegia il parmigiano reggiano Dop 48 mesi con gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena.

Euro 45

cantineflorio.it



Vin Santo del Chianti Classico 2011

Isole e Olena

60% Malvasia lunga del Cinati, 40% Trebbiano toscano. Caratelli per 7 anni. Ambrato intenso. Molto complesso e tipico, balsamico, etereo, con note di caramello, nocino, frutta secca e accenni di cacao amaro. Sapore caldo, salino, dolce, ma per nulla stucchevole, con persistenza lunghissima. Si sposa con formaggi erborinati o foie gras.

€ 64 (bottiglia da 0,375 litri)

tel. 055 8072763

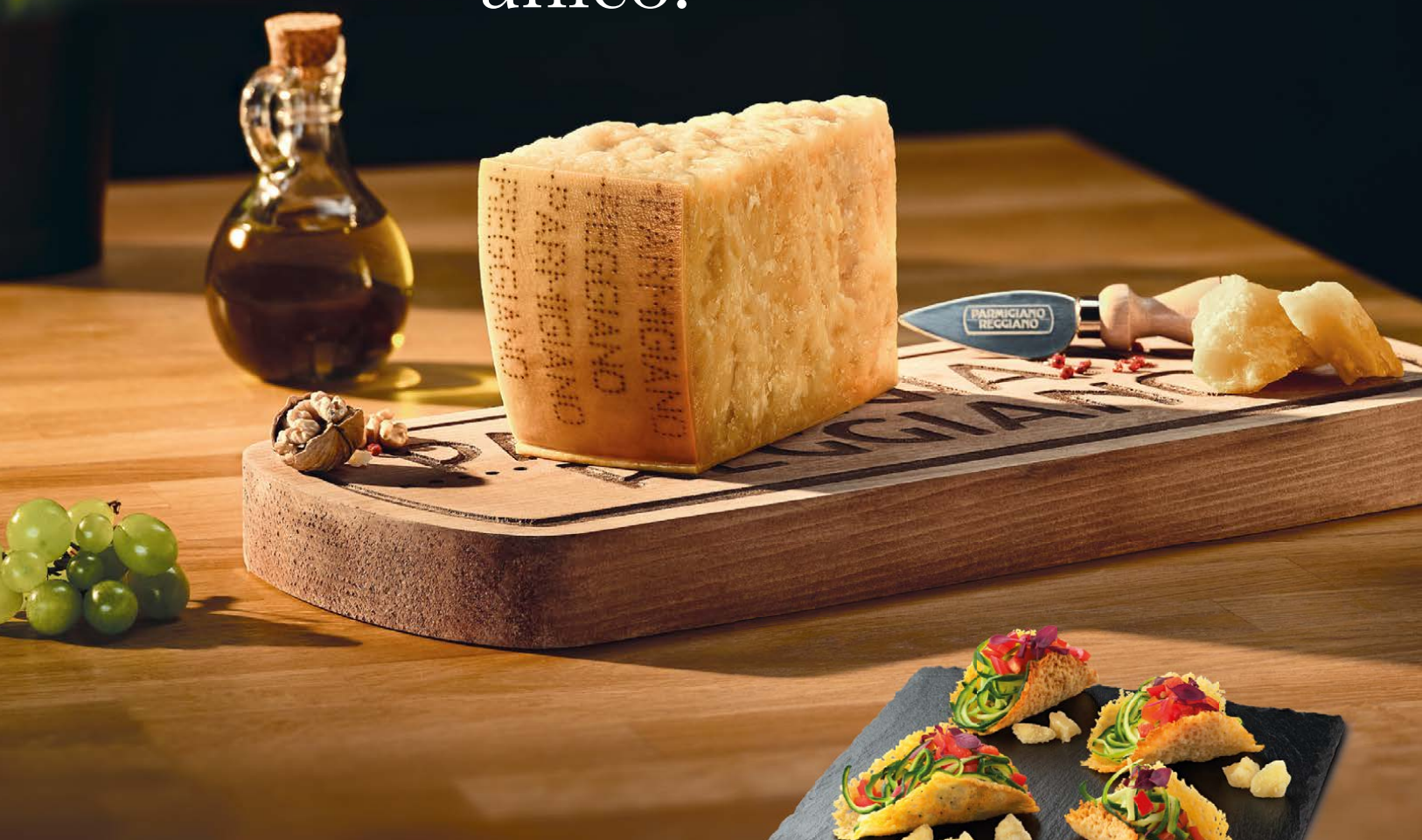
Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

zata dalla presenza di anidride carbonica e buon corpo consentono di poter evolvere. Del resto, anche gli Champagne millesimati fanno lo stesso. E poi ci sono i vini bianchi carichi di colore, quelli che in gergo si chiamano "ossidativi" e che possono essere secchi o dolci. Tra i primi troviamo i Marsala Vergine e Superiore, poi Malvasia di Bosa, Vernaccia di Oristano. Fra i secondi tutti i Vin Santo e i Passiti. Alcol e zuccheri residui consentono l'evoluzione. Del resto, i sistemi di conservazione della frutta come

confettura o sotto spirito segue gli stessi principi.

E infine passiamo al capitolo abbinamenti. I grandi vini rossi invecchiati accompagnano brasati, stracotti, umidi, pasta all'uovo con ragù... Con l'Amarone anche il gulasch. Servite i bianchi e gli spumanti invecchiati con formaggi di media stagionatura, i tajarini al tartufo o gli spaghetti alla carbonara. Con i vini ambrati secchi si sposano formaggi stagionati, parmigiano reggiano, grana padano e bagoss. Con i vini dolci, creme e formaggi erborinati.

Puoi gustarlo
in *mille modi*,
perché è sempre
unico.



È tutto nel gusto di Parmigiano Reggiano:
la sua tradizione millenaria, le stagionature fino a oltre 40 mesi,
sempre senza conservanti. La naturale assenza di lattosio*, l'alto valore
proteico e la presenza di nutrienti importanti come calcio, fosforo e selenio.
Sceglilo per tutte le tue ricette preferite.

* Una porzione da 25 g contiene rispettivamente il 36% e il 24%
del valore di riferimento giornaliero di calcio e di fosforo per un adulto che
segue una dieta sana ed equilibrata di 2.000 kcal. L'assenza di lattosio
è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano
Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01 g/100 g

**PARMIGIANO
REGGIANO**



Inquadra e scopri questa ricetta.

parmigianoreggiano.com

Quello vero è uno solo.

CAVOLO NERO

È il padre delle zuppe toscane, la ribollita in primis. Privato della costa centrale (coriacea) e scottato in acqua, si presta per vellutate, insalate e involtini (come farcia o involucri). È ottimo anche semplicemente saltato in padella con olio e aglio.



ORTAGGI *non banali*

RAPE, PASTINACHE & CO SONO CONSIDERATE VERDURE "POVERE" E LEGATE A UNA CUCINA RUSTICA DIMENTICATA. AL CONTRARIO, SI PRESTANO PER RICETTE CREATIVE E D'EFFETTO. ANCHE DI ANIMA SUPER GOLOSA

testi e cura di Cristiana Cassé



BARBABIETOLE CON CAVOLO NERO E MELAGRANA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA 20 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

1 cespo di cavolo nero - 3 barbabietole medie colorate (rossa, gialla, rosa)
- 1 mazzetto di ravanelli
- 1 melagrana - 2 limoni - 4 fette di pane di mais 2 cucchiaini di mandorle sgusciate non pelate - 1 spicchio d'aglio - peperoncino in polvere - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Lessate separatamente le barbabietole in acqua bollente salata per 1 ora. Intanto, lavate il cavolo, privatelo delle coste centrali e tagliatelo a listarelle. Saltatele in padella con 2 cucchiaini d'olio, il succo di 1/2 limone e poco sale per 3 minuti. Lavate i ravanelli spuntateli e riduceteli a fettine. Sgranate 1/2 melagrana e spremete la restante con lo spremiagrumi per ottenere 2 cucchiaini di succo.
2 Condite le mandorle con il succo di 1/2 limone, sale e peperoncino. Allargatele

su una placca rivestita con carta da forno e infornatele a 150° per 10 minuti. Strofinare il pane con l'aglio sbucciato, tagliatelo a dadini e infornatelo a 180° per 6 minuti.

3 Sbucciate le barbabietole, tagliatele a tocchetti e mescolatele con il cavolo, i ravanelli, le mandorle, i chicchi di melagrana e i dadini di pane. Condite con un'emulsione preparata con 4 cucchiaini di olio, 2 cucchiaini di succo di limone e quello di melagrana, sale e pepe.

CLAFOUTIS DI CAVOLINI DI BRUXELLES

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA
390 CAL/PORZIONE

450 g di cavolini di Bruxelles
– 120 g di farina 00 – 6 uova – 60 g
di parmigiano reggiano Dop
grattugiato – 2 dl di latte – 4 scalogni

– qualche stelo di erba cipollina
– 30 g di burro – olio extravergine
d'oliva – sale – pepe

1 Pulite i cavolini, lavateli
e lessateli in acqua bollente
salata per 10 minuti. Sbucciate
gli scalogni, affettateli e fateli
stufare con 2 cucchiaini d'olio.
Unite i cavolini scolati e tagliati
a metà e cuocete per 10 minuti;
regolate di sale e pepate.

2 Sbattete le uova con il latte
e 2 pizzichi di sale, incorporate

la farina setacciata, aggiungete
l'erba cipollina tritata e metà
del parmigiano.

3 Imburrate 4 terrine basse
da porzione, distribuitevi
i cavolini e versatevi sopra
il composto di uova.
Spolverizzate con il parmigiano
rimasto, condite il burro rimasto
a fiocchetti e infornate
a 180° per 30 minuti circa,
o finché la superficie
dei clafoutis risulterà dorata.
Servite caldo.





PATATE RATTE

Dette anche patate asparago per la forma allungata, hanno in realtà un singolare retrogusto di castagna e una polpa morbidissima e cremosa che le rende l'ingrediente segreto di pure particolarissimi e irresistibili. Sono da provare anche al forno con la buccia o spadellate con rosmarino. Per la loro dolcezza, si accostano bene a carni forti e selvaggina.



CAVOLINI DI BRUXELLES

Basta sfogliarli appena per pulirli e quindi lessarli. A questo punto sono pronti per essere gratinati in forno con burro e formaggio oppure spadellati con altri ortaggi (ideali patate e sedano rapa). Sono perfetti in insalate tiepide di pesce (in particolare, gamberoni, scampi e seppioline).

COCOTTINE DI PATATE RATTE E CAMEMBERT

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

500 g di patate ratte (dell'ortolano e online) – 1 forma di Camembert (250 g) – 2 dl di latte – 2 uova
– 1 spicchio d'aglio – 1/2 cucchiaino di semi di coriandolo – noce moscata
– 15 g di burro – sale – pepe

1 Lavate le patate e lessatele in acqua bollente ben salata per 20 minuti. Scolatele e tagliatele a fette senza sbuciarle. Riducete il formaggio a fettine senza togliere la crosta.

2 Strofinare 4 cocottine da porzione con l'aglio sbucciato e imburratele bene. Riempitele alternando patate e formaggio e aggiungendo a ogni strato qualche seme di coriandolo e una grattata di noce moscata.
3 Rompete le uova in una ciotola, sbattetele con il latte; salate e pepate. Versate la crema nelle cocottine. Infornate a 180° per 30 minuti circa, o finché la superficie sarà ben dorata. Servite caldo.



BIGNÈ FRITTI DI PASTINACA E SCORZONERA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
270 CAL/PORZIONE

2 pastinache – 2 scorzonere – 1 pizzico di semi di cumino – olio di semi di arachide – sale in fiocchi
per la pastella 50 g di fecola di patate – 50 g di farina 00 – 1 presa di semi di cumino – 10 g di lievito in polvere per torte salate – sale

1 Preparate la pastella. In una ciotola miscelate la fecola di patate, la farina, i semi di cumino, il lievito e un pizzico

di sale. Unite a filo 1,2 dl di acqua mescolando con una frusta perché non si formino grumi. Coprite la ciotola e lasciate riposare la pastella in frigo per almeno 30 minuti.

2 Raschiate le pastinache e le scorzonere, spuntatele e lavatele. Tagliate le pastinache a rondelle di 1,5 cm di spessore e le scorzonere a bastoncini di 8-10 cm di lunghezza. Incorporate il lievito alla pastella mescolando accuratamente.

3 Scaldate abbondante olio in una padella profonda. Immergete le verdure nella pastella, sgocciolatele un poco e friggetele, poche per volta (separatamente o insieme, a piacere), per 2-3 minuti circa, o finché a saranno gonfie e dorate. Scolatele su carta da cucina con un mestolo forato. Servite i bignè caldissimi cospargendoli con i semi di cumino e sale in fiocchi.



PASTINACA

Parente della carota, ma ancora più dolce e con un retrogusto di noce, si consuma cotta al forno, bollita, al vapore, ridotta in purea, arrostita alla griglia o fritta. Grattugiata a crudo è ideale nelle insalate. Mischiata con la scorzonera (una radice simile ma amarognola), offre un piacevolissimo contrasto di sapori.



CAROTE COLORATE

Via via che aumenta l'intensità della colorazione si accresce il livello zuccherino e il gusto lievemente ferroso. Mescolandole si ottiene un piacevole mix gustativo. Per il loro aspetto scenografico, si prestano per insalate calde, padellate e risotti. Sono molto buone caramellate in padella (intere) con burro, succo d'arancia, zucchero di canna, sale e pepe.

QUICHE DI CAROTE COLORATE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 55 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

per la pasta brisée 200 g di farina 00
- 80 g di burro freddo - 1 pizzico di sale
per il ripieno 500 g di carote colorate
(arancioni, bianche, gialle, viola)
- 100 g di Gruyère - 1,5 dl di panna
fresca - 2 uova - 8 gherigli di noci
- 2 cucchiaini di erba cipollina tritata
- olio extravergine d'oliva
- sale - pepe

1 Preparate la pasta. Frullate nel mixer la farina con il burro freddo a cubetti fino ad avere un composto sabbioso. Aggiungete il sale e, con l'apparecchio in funzione, versate 1 o 2 cucchiaini di acqua ghiacciata per ottenere un impasto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per 2 ore.

2 Intanto, raschiate le carote e lavatele. Tagliatele a rondelle di 1/2 cm di spessore e fatele stufare in padella con un po' d'olio; salate. Sbattete le uova con la panna, il Gruyère grattugiato e 1 cucchiaino di erba cipollina; salate e pepate. Spezzettate le noci e tostatele in un padellino.

3 Stendete la pasta in una sfoglia di 1/2 cm di spessore. Rivestite uno stampo da crostata di 22 cm di diametro con carta da forno bagnata e strizzata e disponetevi la pasta eliminando quella in eccesso lungo il bordo. Versate sul fondo metà della crema al Gruyère e coprite con metà delle carote e metà delle noci. Ripetete gli stati e infornate a 180° per 45 minuti. Servite la quiche tiepida completando con l'erba cipollina rimasta.



CAVOLI RAPA FARCITI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA
220 CAL/PORZIONE

4 cavoli rapa con le foglie – 300 g
di carne di maiale o di vitello macinata
– 1 cipolla dorata – 8 pomodori secchi
– origano secco – 1 dl di brodo vegetale
– olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate le foglie dei cavoli e lavatele. Lavate i cavoli, sbucciateli e svuotateli con uno scavino. Lessateli insieme alle foglie più grandi (tenete da parte le piccole) in acqua bollente salata per 20 minuti; scolate cavoli e foglie e stendete queste ultime su carta da cucina.

2 Sbucciate la cipolla. Tritatela grossolanamente con la polpa estratta dai cavoli e le foglie piccole tenute da parte. Soffriggete il tutto con un po' d'olio e poi aggiungete la carne,

i pomodori secchi tritati e 2 pizzichi di origano. Cuocete per 15 minuti circa, o finché l'acqua di vegetazione sarà evaporata; salate e pepate.

3 Riempite i cavoli con il composto preparato. Con quello che avanza, farcite a involtino le foglie grandi lessate. Trasferite cavoli e involtini in una teglia, versate il brodo sul fondo e infornate a 180° per 15-20 minuti bagnando di tanto in tanto la preparazione con il suo fondo di cottura.





TOPINAMBUR

Dal delizioso sapore che ricorda il carciofo, questa radice ha l'unico difetto di essere bitorzoluta e difficile da sbucciare: il pelapatate è comunque la soluzione migliore. In cucina il topinambur è perfetto per purè e flan, cotto al forno con patate e spicchi di limone, nei risotti (cui dona cremosità), grattugiato (a crudo) nelle insalate e per gustosissime chips.



CAVOLO RAPA

Di sapore dolce e molto aromatico, ha la polpa piuttosto soda e conviene sempre lessarlo al dente prima di cucinarlo. Oltre che farcito, è ideale saltato in padella a spicchi con aglio e rosmarino, nei gratin di verdure o nelle minestre e per un'originale mozzarella in carrozza, dove, tagliato a fette, sostituisce il pane.



FLAN DI TOPINAMBUR, PATATE E FUNGHI CON FONDUTA

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 3 ORE
240 CAL/PORZIONE

300 g di topinambur – 200 g di patate rosse – 100 g di porcini freschi – 120 g di robiola – 3 uova – 1 dl di panna fresca – qualche cucchiaino di latte – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe – burro
per gli stampi
per guarnire 2 topinambur
– 1 scorzonera – germogli di porro

1 Sbucciate topinambur e scorzonera, lavateli e tagliateli a fette molto sottili con una mandolina. Allineatele su una teglia rivestita di carta da forno e fate essiccare le chips in forno caldo a 80° per 2 ore.
2 Intanto, preparate i tortini. Lessate patate e topinambur

in acqua bollente per circa 20 minuti, o finché saranno teneri. Poi sbucciateli e passateli insieme con lo schiacciapatate. Private i funghi della base, passateli con un panno umido e tritateli grossolanamente. Saltateli in padella con un po' d'olio e l'aglio non sbucciato; salate e pepate. Eliminate l'aglio e mescolate i funghi con purè preparato, 1/2 dl di panna e le uova sbattute; regolate di sale e pepate.

3 Imburrate 6 stampini monoporzionatura, riempiteli con il composto e cuocete i tortini in forno a bagnomaria a 180° per 35 minuti. Nel frattempo, sciogliete a bagnomaria la robiola con la panna rimasta: se il composto risultasse troppo denso, aggiungete poco latte. Sformate i tortini, nappateli con la fonduta di robiola e guarnite con le chips e i germogli di porro.

9 MUSEI DA ASSAPORARE

dall'Appennino al Po

IL PRIMO È NATO NEL 2003,
POI NE SONO SEGUITI
ALTRI OTTO, UNO PER OGNI
PROTAGONISTA DELLA
GASTRONOMIA PARMENSE.
INSIEME FORMANO
IL CIRCUITO ESPOSITIVO PIÙ
SAPORITO DEL MONDO

a cura di Daniela Falsitta, testo di Riccardo Lagorio;
ricette di Giovanna Ruo Berchera, foto dei piatti di Laura
Spinelli, in cucina Elena Tettamanzi



FOTO E. FORNACIARI



FOTO LUCA ROSSI



TORTA FRITTA
CON CULATELLO
pag. 115

La Topolino con il tubetto di concentrato esposta al Museo del Pomodoro di Collecchio e, accanto, la raccolta delle latte di conserva nello stesso museo. Sopra, coltelli da Parmigiano Reggiano presso il Museo di Soragna dedicato al nobile formaggio e, più in alto, il Prosciutto di Parma nel Museo di Langhirano. A sinistra, una veduta del Castello di Langhirano.



FOTO LUCA ROSSI



FOTO LUCA ROSSI

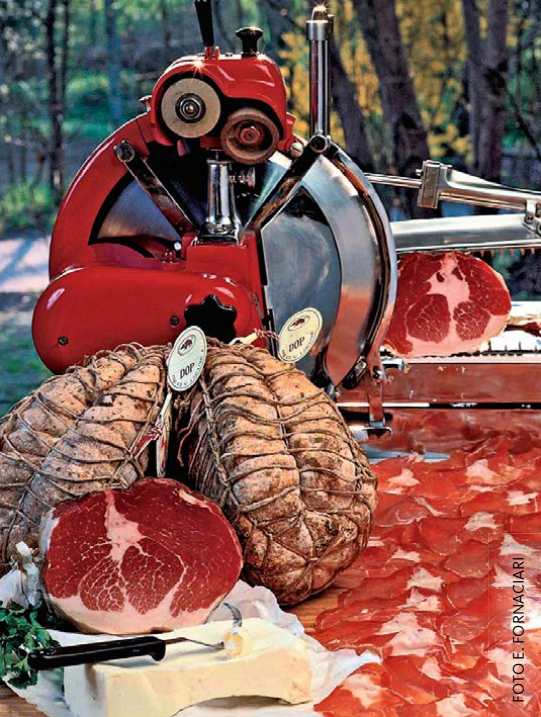


FOTO E. FORNACIARI

TORTIGLIONI AI FUNGHI
E SALSICCIA

pag. 115



Anfore esposte presso il Museo del Vino dei Colli di Parma, a Sala Baganza, e, in basso a destra, la sala dello stesso museo dedicata alle attrezzature con cui si imbottigliava il vino. Sopra, una degustazione di culatello nel Museo dedicato al pregiato salume e ospitato nell'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense. In basso: la mappa dei nove Musei del Cibo dislocati in provincia di Parma.



FOTO LUCA ROSSI



FOTO LUCA ROSSI

La chiamano Food Valley questa bella parte d'Emilia che concentra tante meraviglie golose. Ci troviamo tra luoghi di armonie verdiane e di rocche affacciate sul Po a difesa di quello che era il Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla, lo Stato che sopravvisse fino all'Unità d'Italia. Ma soprattutto siamo in una terra di saperi e sapori, un paradiso dei buongustai riconosciuto dal mondo intero. Nel 2003 apparve doveroso celebrare il suo famoso Parmigiano Reggiano con un museo. In effetti però l'esposizione dedicata al grande formaggio era solo la prima di una lunga serie di siti dedicati ai numerosi giacimenti gastronomici di questa terra. Sono seguiti infatti i musei del Prosciutto Crudo, della Pasta, del Pomodoro, del Culatello. E ancora quelli del Vino, del Fungo e del Salame Felino. L'ultimo nato è il Museo del Tartufo uncinato di Fragno, inaugurato lo scorso 15 giugno a Calestano. Con la sua apertura si è venuto a comporre un affascinante mosaico dedicato ai prodotti tipici del Parmense che, in nove tappe, offre un viaggio attraverso la storia, la cultura e le tradizioni della provincia, talvolta con un intento didattico, in altri casi fornendo al visitatore l'occasione per assaporare al meglio il territorio.

Si può cominciare a Soragna, dove a ospitare il Museo del Parmigiano Reggiano è Corte Castellazzi, casa colonica con caseificio. Oggetti, disegni e foto d'epoca permettono di immergersi nel mondo di questo formaggio copiato in tutto il mondo (in una sessione sono esposte le imitazioni). Al termine del percorso lo si può assaggiare. Pochi minuti d'automobile, ed eccoci in un'altra sede museale, quella del Culatello e del masalèn, il norcino. All'Antica Corte Pallavicina di Polesine Zibello tutto gira intorno alla figura del suino, dalla sua addomesticazione alla presenza dell'affabile animale nella pubblicità, nelle cartoline e nei francobolli fino alle citazioni letterarie. Ma soprattutto, ci si può lasciare andare a profondi respiri nelle segrete della rocca, dove riposano i preziosi salumi. Da qui, bisogna spostarsi ai piedi delle prime colline, a Collecchio, se si desidera conoscere tutto sul pomodoro e sulla pasta, due protagonisti indiscussi della cucina italiana. Nel Museo del Pomodoro si viene colpiti soprattutto dalla presenza di latte originali e tubetti d'epoca, cartelloni pubblicitari, ricette e citazioni. Nel medesimo edificio, ovvero la corte agricola di Giarola, si perfeziona il matrimonio d'amore tra il rosso ortaggio e la pasta: grazie a pannelli e totem multimediali si raccontano le caratteristiche e le modalità di coltivazione del grano e della macinazione. Attrezzi domestici e la ricostruzione di un pastificio industriale dell'800 consentono di apprezzare l'antica produzione

della pasta fresca e secca mentre una collezione di trafilè dà modo di capire come vengono sagomati oltre cento formati di pasta esistenti.

Langhirano è un'altra piccola capitale del cibo. Il suo Museo del Prosciutto di Parma è organizzato in otto le sezioni: si inizia dall'analisi del territorio e dello sfruttamento del sale passando per la sezione dedicata alle razze suine e alla norcineria. Si può concludere con l'assaggio alla prosciutteria del museo. A Sala Baganza, che dista meno di 20 minuti d'auto, è allestita la Cantina dei Musei del Cibo. Gli scavi archeologici hanno riportato alla luce oggetti che testimoniano la lunga storia della vite nella zona ma nel museo appassionano anche le testimonianze dell'amore di personaggi celebri per i vini locali, da Giuseppe Garibaldi a Giuseppe Verdi. Risalendo l'Appennino si arriva a Calestano, la già citata sede del Museo del Tartufo di Fragno. La visita è strutturata come una caccia al tesoro: all'inizio del percorso viene consegnata una scheda che, se correttamente compilata, porterà a un piccolo premio finale. Pillole di cultura storica, letteraria (anche Petrarca cantò le doti del tartufo di Fragno) e pittorica corredano gli elementi di cultura materiale riguardanti la scelta del cane, la cerca, la gastronomia che svelano, tra l'altro, la passione per il fungo ipogeo di Rossini, Lucrezia Borgia e Cavour. Al Fungo porcino di Borgotaro Igp sono dedicate le sedi di Albareto e Borgo Val di Taro dove si raccontano il territorio, il bosco, le varietà, gli habitat, gli strumenti per la raccolta, le credenze sui funghi, le imprese dedicate alla trasformazione. Si passa poi al fungo nella cultura, dalle arti figurative alla letteratura fino alle favole per concludere con una panoramica sulla gastronomia. Ultima tappa al Museo del Salame di Felino. Anch'esso narra il prodotto con citazioni letterarie e copie pittoriche prima di addentrarsi nella tecnologia produttiva e nelle trasformazioni chimiche della carne.

dove e quando

Museo del Parmigiano Reggiano

via Volta 5, Soragna, tel. 0521 218889

Aperto weekend e festivi dalle 10 alle 18

Musei della Pasta e del Pomodoro

strada Giarola 11, Collecchio, tel. 0521 218889, Aperto dal 1° marzo all'8 dicembre weekend e festivi dalle 10 alle 18

Museo del Vino piazza Gramsci, Sala Baganza, tel. 0521 218889. Aperto dal 1° marzo all'8 dicembre, weekend e festivi dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 18

Museo del Salame Felino via Carducci 11, Felino, tel. 0521 218889

Aperto dal 1° marzo all'8 dicembre weekend e festivi dalle 10 alle 18

Museo del Prosciutto di Parma

via Bocchialini 7, Langhirano,

tel. 0521 218889, Aperto dal 1° marzo all'8 dicembre weekend e festivi dalle 10 alle 18

Museo del Culatello

Antica Corte Pallavicina, strada Palazzo Due Torri 3, Polesine Parmense, tel. 0524 936539. Aperto da martedì a domenica, h. 10-18. Chiuso in gennaio.

Museo del Fungo Porcino di Borgotaro via Cesare Battisti 86, Borgo Val di Taro, tel. 0525 96796, Aperto dal 1° marzo all'8 dicembre, weekend e festivi dalle 10 alle 18

Museo del Tartufo di Fragno Via Maschi 2, Calestano. Aperto in ottobre e novembre in occasione della Fiera Nazionale del Tartufo dalle 10 alle 18

Informazioni museidelcibo.it

TAPPE DEL GUSTO 9 MUSEI DA ASSAPORARE



FOTO LUCA ROSSI



FOTO LUCA ROSSI



ROSA DI PARMA
TARTUFATA



FOTO LUCA ROSSI

Una sala del Museo del Tartufo di Fragno, aperto a Calestano lo scorso giugno. Lo si potrà visitare nelle giornate della Fiera Nazionale del Tartufo (ottobre e novembre). Qui accanto, una carrellata di pubblicità raccolte nel Museo della Pasta, a Collecchio. Nella foto sopra, a sinistra, i pannelli del Museo del Porcino, a Borgo Val di Taro e, in alto, il Museo del Salame Felino.

FOTO LUCA ROSSI



ROSA DI PARMA TARTUFATA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

1 trancio di filetto di vitellone di circa 1,2 kg (la parte centrale) – 120 g di prosciutto crudo di Parma affettato (un po' grasso) – 60 g di parmigiano reggiano Dop – 1 tartufo di Fragno da 30 g – 1 bicchiere di Lambrusco – 1/2 bicchiere di Marsala secco – 1 carota – 1 costa di sedano – 2 scalogni – 2 spicchi d'aglio – 1 mazzetto aromatico (timo, rosmarino, salvia, alloro) – brodo di carne – 1 cucchiaino di amido di mais – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Incidete il filetto per tutta la lunghezza con un taglio profondo 1,5 cm, poi con un lungo coltello, apritelo a libro, ruotando la lama in modo da formare una spirale. Se preferite, fate fare quest'operazione al macellaio. Spazzolate il tartufo sotto un filo d'acqua, pelatelo asportando la parte ruvida e mettetela da parte. Pulite sedano, carota e scalogni e tagliate tutto a pezzettoni.

2 Mettete il filetto su un tagliere, spolverizzatelo con pepe macinato, copritelo con le fette di prosciutto crudo, disponetevi sopra il parmigiano tagliato a scaglie sottilissime con una mandolina e il tartufo lamellato con un affettatartufi, quindi arrotolate la carne e legatela in più punti con lo spago da cucina.

3 Fate rosolare la rollata ottenuta per una decina di minuti in un tegame a fondo pesante con un filo d'olio, distribuendovi intorno le verdure preparate, l'aglio schiacciato e il mazzetto aromatico. Bagnate con i vini e fate evaporare parzialmente il liquido alzando la fiamma e voltando la rollata.

4 Aggiungete le bucce del tartufo e cuocete mezz'ora con il coperchio, versando un po' di brodo quando il liquido sarà quasi consumato. Eliminate verdure e aromi, filtrate il fondo e rimettetelo nel tegame. Aggiungete l'amido sciolto in una tazzina d'acqua fredda e fate riprendere l'ebollizione, salate. Servite a fette con la salsa e se vi piace, profumate con rosmarino tritato grossolanamente. Potete accompagnare con puré di patate.

TORTA FRITTA CON CULATELLO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

per la torta frita 300 g di farina "0" – 90 ml circa di latte – 90 ml circa di acqua minerale frizzante – 8 g di lievito di birra fresco in cubetto – 30 g di stracchino – 1 litro circa di olio extravergine d'oliva delicato per friggere + quello per ungere la ciotola – sale

per accompagnare 300 g di culatello di Zibello affettato – 150 g di salame Felino affettato – 200 g di squacquerone (o stracchino) – 1 vasetto di cipolline sott'aceto – 1 vasetto di giardiniera di verdure

1 Preparate l'impasto. Fate intiepidire 50 ml di latte (a circa 30°) e scioglietevi il lievito. Versate la farina sulla spianatoia, formate un incavo al centro e il mix di lievito preparato, lo stracchino, il resto del latte e un po' di acqua minerale. Iniziate a impastare gli ingredienti e, dopo alcuni istanti, salate. Se necessario, versate altra acqua minerale per ammorbidire la pasta (che però dovrà risultare morbida, non molle). Impastate energicamente per circa 15 minuti fino a ottenere un impasto liscio e non appiccicoso. Mettetelo in una ciotola capiente, unta d'olio, copritelo con un telo bagnato in acqua calda e strizzato che non sia a contatto con l'impasto e lasciatelo lievitare per circa due ore in un luogo caldo e asciutto (intorno ai 26-28°, per esempio accanto al calorifero).

2 Prendete un pezzo di impasto, stendetelo sottile allo spessore di circa 2 mm formando un disco (la "torta") e tagliatelo a rombetti di 6-7 cm di lato, utilizzando una rotella liscia o con un coltello ben affilato. Proseguite allo stesso modo fino a esaurire l'impasto, disponendo i pezzi su vassoi foderati con carta da forno, ben distanziati tra di loro; formate 2-3 strati suddivisi da carta da forno.

3 Scaldate l'olio in una padella larga e profonda e friggete alcuni pezzi di pasta per volta. Appena tenderanno a dorarsi da un lato, voltateli dall'altro (vanno voltati una sola volta per evitare che si

impregnino troppo di grasso). Estraieteli con un mestolo forato e disponeteli su carta assorbente. Servite la "torta frita" ben calda con gli ingredienti indicati come accompagnamento.

TORTIGLIONI AI FUNGHI E SALSICCIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

350 g di tortiglioni – 300 g di funghi porcini dell'Appennino parmense – 150 g di salsiccia – 300 g di passata di pomodoro – 2 scalogni – 2 ciuffi di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – parmigiano reggiano Dop – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite i funghi, lavateli sotto un filo d'acqua corrente senza immergerli e affettateli. Scaldate qualche cucchiaino d'olio in una larga padella con l'aglio schiacciato, unite i funghi e fateli saltare per 3-4 minuti a fuoco moderato, salate, pepate e spegnete. Mettete da parte alcune fettine di funghi per la guarnizione.

2 Spellate la salsiccia e dividetela a pezzetti delle dimensioni di una nocciola. Sbucciate gli scalogni, tritateli e fateli rosolare per una decina di minuti insieme alla salsiccia. Unite la polpa di pomodoro, cuocete per altri 10 minuti circa, poi aggiungete i funghi, regolate di sale, pepate e cuocete per 8-10 minuti a fiamma bassa. A cottura ultimata completate con il prezzemolo tritato.

3 Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione, scolatela al dente, conditela con il sugo preparato, suddividetela nei piatti riscaldati e completate con le fettine di porcini messe da parte e con il parmigiano reggiano grattugiato con la grattugia a fori larghi.



SALE&PEPE PER BIOREPACK

Bioplastica virtuosa per natura



IMBALLAGGI, SACCHETTI,
BICCHIERI E PIATTI BIODEGRADABILI,
SE CORRETTAMENTE RICICLATI
NELL'UMIDO, DIVENTANO
COMPOST. PER ANDARE COSÌ
A NUTRIRE LA TERRA

Siamo già molto bravi, ma potremmo diventare bravissimi. Infatti siamo i più virtuosi in Europa nella raccolta dei rifiuti umidi domestici, che rappresentano il 40% di tutti quelli prodotti nelle case italiane. Ma sulla qualità possiamo migliorare perché spesso continuiamo a riciclare nell'umido anche quello che non ci va, come plastica tradizionale, vetro, mozziconi, pannolini o lettieri. E anche contenitori, piatti, bicchieri e sacchetti di plastica che sembrano compostabili ma non lo sono. "Per la bioplastica bisogna cercare i quattro marchi di certificazione (in basso a destra): solo i prodotti che rispettano le caratteristiche fissate dalla normativa EN 13432 sono biodegradabili e compostabili, perché garantiscono la loro trasformazione in compost, nell'arco massimo di sei mesi, senza rilasciare nell'ambiente sostanze tossiche o metalli pesanti", spiega Carmine Pagnozzi, direttore del Consorzio Biorepack, il primo al mondo per il riciclo organico degli imballaggi in plastica biodegradabile e compostabile, come i sacchetti della spesa o le buste per frutta e verdura.

Le bioplastiche compostabili non sono tutte uguali. Ci sono quelle derivate da materie prime rinnovabili e quelle ottenute da fonti fossili ma, tutte, comunque, quando conformi allo standard EN 13432 si trasformano in acqua, anidride carbonica e sali minerali grazie all'azione dei microorganismi presenti nell'ambiente. Il sacchetto in bioplastica compostabile, che ci viene dato alla cassa dei supermercati o dei negozi, è lo strumento fondamentale per effettuare una raccolta differenziata degli scarti di cucina di qualità. La frazione umida così raccolta viene trattata in uno degli oltre 150 impianti di compostaggio dedicati e viene trasformata in energia e compost, un fertilizzante naturale con il quale combattere la desertificazione dei suoli e riportare fertilità nei terreni. Usiamo sempre il sacchetto a norma, non inseriamo nell'umido materiali non compostabili!



PER UNA CORRETTA RACCOLTA DELL'UMIDO

- Buttate nell'umido solo gli avanzi di cibo, gli scarti di cucina (come i gusci della frutta secca, le lische dei pesci, gli ossi, i fondi di caffè e le bustine di tè), gli imballaggi e i prodotti in bioplastica compostabile certificata, la carta da cucina e i tovaglioli di carta anche sporchi purché bianchi. Allo stesso modo vanno smaltiti i tappi di sughero e i bastoncini di legno dei gelati; da verificare, invece, con il proprio Comune se si possono smaltire nell'umido anche i gusci dei molluschi, come cozze e vongole.
- Controllate che contenitori e oggetti in

bioplastica (come buste per la spesa, sacchetti per la frutta e la verdura, vaschette, retine, capsule del caffè ma anche posate, bicchieri e stoviglie) siano realmente smaltibili nell'umido verificando la presenza di almeno uno dei quattro marchi di compostabilità che trovate qui sotto.

- Non gettate invece nell'umido rifiuti non organici, come capelli, peli di animali, polvere, mozziconi di sigarette, carta da cucina e tovaglioli colorati.
- Mettete i rifiuti umidi in un contenitore forato per garantire una buona aereazione evitando la formazione di odori e il proliferare di insetti.



PESCE CON UN TOCCO ETNICO

INSOLITI INCONTRI DI SAPORI DECLINATI IN STILE FUSION PER QUESTI PIATTI DI PESCE. GUSTOSI E COLORATI, SOLLETICANO LA CURIOSITÀ E IL PALATO CON COMBINAZIONI RIUSCITE TRA UN PESCATO MEDITERRANEO A NOI MOLTO FAMILIARE E INGREDIENTI E SPEZIE RUBATI A CUCINE LONTANE

a cura di Cristiana Cassè, testo di Francesca Tagliabue, servizio di Sunray Photo



Ll fusion fish arriva sulle nostre tavole, ed è una piacevolissima sorpresa. Sappiamo che, per definirsi fusion, un piatto deve combinare ingredienti e

tecniche di cottura di culture diverse: da queste unioni fortunate risulta un nuovo tipo di cucina che, pur non essendo un concetto del tutto nuovo, sta diventando sempre più popolare e onnipresente. Oggi, la cucina fusion è perlopiù prerogativa ed esercizio stilistico degli chef in tutto mondo, ma in realtà è molto antica e spesso si è sviluppata in modo naturale, a causa di situazioni che hanno portato a sostituzioni di ingredienti quando non erano più disponibili: migrazioni, conquiste e annessioni di territorio, l'apertura di nuove vie di commercio, contaminazioni casuali oltre che volute. Le cucine fusion possono provenire da una regione specifica o da un intero Paese, magari molto lontano: in un mondo ormai globalizzato, che ci vede sempre più interconnessi con persone e culture di altre nazioni, è facile comprendere come questo si rifletta anche nel cibo che mangiamo.

In particolare, le cucine di buona parte del Pianeta sono cucine dove il pesce è per tradizione ingrediente sovrano, vuoi a causa della posizione geografica dei vari Paesi – e della preponderanza di mani e fiumi sulla superficie della Terra – vuoi per la sua facile reperibilità o tradizionale convenienza economica. Si va dalle numerose cucine asiatiche e mediorientali alle sudamericane, fino alle mediterranee che conosciamo e che già in passato si sono scambiate ingredienti e tecniche, risultando in piatti che oggi consideriamo di tradizione.

Questa comunanza dell'ingrediente pesce può rivelarsi un'ottima occasione per incontrare a tavola nuove culture e stili culinari, mescolando ai sapori familiari spezie e aromi d'altre sponde, acclimatando le nostre papille gustative a gusti diversi, veicolati da un piatto consueto. Così in queste pagine trovate una carrellata di ricette calibrate in modo da offrire un pizzico di novità ed etnicità senza allontanarsi troppo dalle nostre abitudini.

Nei ravioloni, da gustare in brodo, sposiamo all'orata la pasta del wonton; per l'occasione, conosceremo il nuoc-mam, salsa di pesce vietnamita diffusa in tutta l'Asia orientale, un condimento che ricorda la nostra colatura di alici. Gustiamo il filetto di rana pescatrice impreziosito con curry rosso e addolcito da latte di cocco. Lo sapevate che i curry da pesce hanno sempre una percentuale di coriandolo e curcuma più alta rispetto agli altri curry in polvere?

Dà una 'scossa' al classico merluzzo la ricetta del rougail, salsa densa originaria delle isole La Réunion e Mauritius, nell'Oceano Indiano, fatta con garam masala (mix di spezie indiano), curcuma, peperoncino e zenzero e profumata con lime. Suggestiscono Paesi lontani anche le ali di razza in salsa di vaniglia, dove la dolcezza della crema di cocco è riscattata dal pepe rosa e dalla curcuma, perfette da gustare con la batata al forno.

Più vicini ancora al nostro gusto sia il tataki di tonno con salsa di soia, lime, olio di sesamo e zenzero, sia il salmone glassato, esaltato da sapori giapponesi come mirin, un distillato dolce, e tamar alla soia. Fusion fish recipes are here to stay.

RAVIOLI DI ORATA CON BRODO TAILANDESE

MEDIA
PER 4 PERSONE (12 RAVIOLI)
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
370 CAL/PORZIONE

per i ravioli 24 dischi di pasta fresca
per won ton – 300 g di filetti di orata,
spellati e diliscati – 2 cipollotti
– 1 cm di radice di zenzero – 10 rametti
di coriandolo – 1 pizzico
di peperoncino in polvere – 1 albume
– 1 cucchiaino di nuoc-mam (salsa
di pesce vietnamita) o salsa di soia
– 2 cucchiai di olio extravergine
d'oliva – sale

per il brodo 150 g di funghi shitate
– 1 costa di sedano – 1 carota – 1 porro
– 1 cipolla – 1 cipollotto – 4 gambi
di citronella – 4 spicchi d'aglio
– 3 cm di zenzero – 2 peperoncini
piccanti, freschi – 8 foglie di basilico
tailandese o tradizionale – 4 foglie
di lime – 5 cucchiai di nuoc-mam
e 2 di salsa di soia (oppure 7 di salsa
di soia) – 1 dado di pollo

1 Fate i ravioli: tritate i cipollotti. Grattugiate lo zenzero pelato. Frullate il pesce a pezzetti con zenzero, cipollotti e le foglie di coriandolo lavate. Unite il peperoncino, il nuoc-mam e l'olio, mescolando; salate. Distribuite il ripieno su 12 dischi di pasta, spennellate i bordi con l'albume sbattuto e coprite con i dischi rimasti. Sigillate i bordi pressandoli con le dita.

2 Preparate il brodo. Affettate i funghi puliti; tagliate a pezzetti sedano, carota, porro e cipolla puliti; sbucciate zenzero e aglio. Eliminate i semi di un peperoncino. Private i gambi di citronella delle foglie esterne, spezzate le più tenere. Riunite gli ingredienti preparati in una pentola con 1,5 litri di acqua, le foglie di lime lavate, il nuoc-mam e/o la salsa di soia e il dado sbriciolato. Fate sobbollire per 10 minuti, spegnete e fate riposare coperto per 15 minuti. Filtrate il brodo e tenete da parte i funghi.

3 Versate di nuovo il brodo nella pentola, portate a leggero bollore e cuocete i ravioli, quattro

per volta, per 4 minuti: scolateli via via con un mestolo forato e disponetene 3 in ogni piatto. Aggiungete i funghi tenuti da parte e irrorate con il brodo.

4 Completate i piatti con il basilico lavato, il cipollotto pulito tagliato a rondelle e il peperoncino rimasto, privato dei semi e tagliato a cubettini.



DA SAPERE

GLI INGREDIENTI INSOLITI PRESENTI IN QUESTE RICETTE SONO FACILMENTE REPERIBILI NEI NEGOZI ETNICI E ONLINE. PER QUANTO RIGUARDA L'OLIO PRESENTE IN RIPIENI, SALSE O IMPASTI E DA USARE IN COTTURA, SCEGLIETE UN EXTRAVERGINE DELICATO, IN MODO CHE NON ALTERI L'EQUILIBRIO DI SAPORI. IN ALTERNATIVA, POTETE UTILIZZARE OLIO DI MAIS.



CURRY DI RANA
PESCATRICE

pag. 128

TATAKI DI TONNO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

2 fette spesse di tonno rosso
di 300 g ciascuna – 150 g di riso
Basmati – 4 cipollotti – 2 lime
– 4 cm di zenzero – 10 cucchiaini
di salsa di soia – 4 cucchiaini
di semi di sesamo nero – 2 cucchiaini
di olio di sesamo – sale

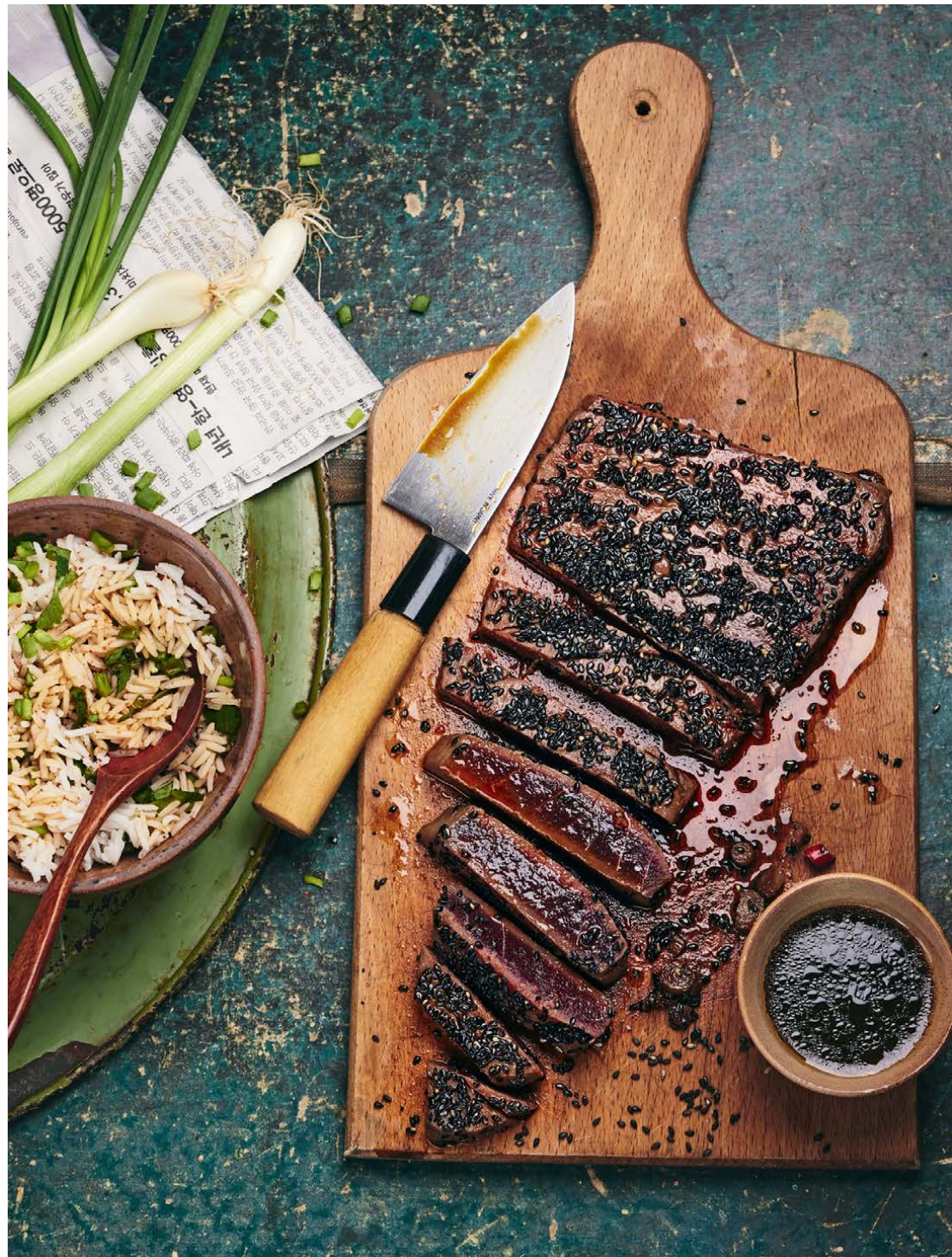
1 Disponete le fette di tonno in una pirofila o un piatto fondo a bordi alti. Sbucciate lo zenzero e grattugiatelo con la grattugia a fori piccoli, raccogliendolo in una ciotola. Aggiungete 8 cucchiaini di salsa di soia e l'olio di sesamo e mescolate il tutto. Irrorate il pesce con la salsa preparata, chiudete il recipiente con pellicola per alimenti e lasciate marinare in frigorifero per 2 ore.
2 Versate i semi di sesamo nero in un piatto. Sgocciolate le fette di tonno (tenete da parte la marinata) e passatele nel sesamo da ambo i lati, premendo un poco per farlo aderire bene. Scaldate una padella

senza grassi a fuoco medio e scottatevi il tonno 3 minuti per lato: dovrà restare crudo al cuore. Prelevate le fette di pesce e lasciatele raffreddare su un piatto. Spremete i lime e filtrate il succo.

3 Intanto, sciacquate con cura il riso sotto il getto di acqua corrente muovendolo nello scolapasta, poi lessatelo in acqua bollente salata per 10 minuti

(o per il tempo indicato in confezione). Scolatelo e lasciatelo raffreddare.

4 Pulite i cipollotti e affettateli finemente. Mescolateli al riso e alla salsa di soia rimasta e suddividete il tutto nei piatti. Tagliate il pesce a fette di 1 cm di spessore e disponetelo sopra il riso. Irrorate i tataki con il succo dei lime e la marinata tenuta da parte.



SALMONE GLASSATO CON VERDURE SALTATE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

per il pesce 4 tranci di salmone di 200 g, con la pelle – 1 lime non trattato – 1 gambo di citronella – 2 cm di zenzero – 4 ciuffi di coriandolo – 1 spicchio d'aglio – 2 cucchiaini di semi di sesamo nero – 2 chiodi di garofano – 5 cucchiaini di sciroppo d'acero – 75 ml di salsa tamari leggera (giapponese, a base

di salsa di soia) – 50 ml di mirin (distillato dolce giapponese) – 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
per le verdure 2 carote – 1 cavolo cinese – 200 g di champignon marroni – 1 peperone rosso piccolo – 150 g di germogli di soia – 2 cipollotti – 1 peperoncino fresco piccante – 1 cm di zenzero – 4 cucchiaini di salsa di soia – 3 cucchiaini di olio di sesamo – sale



1 Preparare il pesce. Sbucciate lo zenzero e l'aglio. Grattugiate lo zenzero e schiacciate l'aglio. Private la citronella delle foglie più esterne coariacee e tritate le più tenere. Lavate il lime e ricavate la scorza grattugiata e il succo. Mescolate succo e scorza del lime con lo zenzero, l'aglio, la citronella, i chiodi di garofano, lo sciroppo d'acero, la salsa tamari, il mirin e l'olio di sesamo. Versate la salsa sul pesce in una pirofila a bordi alti, chiudete con pellicola e mettete in frigo per 30 minuti.

2 Intanto, preparate le verdure. Raschiate le carote, lavatele, tagliatele a nastro e poi a pezzetti. Lavate il cavolo, eliminate la base e tagliatelo a pezzetti. Pulite e affettate i funghi. Lavate peperone e peperoncino, privateli dei semi e affettateli. Pulite e affettate i cipollotti. Sbucciate e tritate lo zenzero.

3 Togliete il salmone dal frigorifero e trasferitelo in una teglia foderata con carta da forno, sistemandolo con il lato della pelle alla base, sulla teglia. Filtrate la marinata, spennellatela sul pesce e infornate a 180° per 5 minuti. Sfornatelo senza spegnere e spennellatelo di nuovo con la marinata prima di rimetterlo in forno; ripetete le operazioni altre 3 volte (per 20 minuti di cottura totali).

4 Scaldate un wok a fuoco alto con l'olio di sesamo, aggiungete le verdure preparate, lo zenzero tritato e i germogli di soia e rosolate le verdure per 4 minuti, sempre mescolando. Sfumate con la salsa di soia e salate poco. Servite il salmone cospargendolo con i semi di sesamo e irrorandolo con il suo fondo di cottura. Accompagnate con le verdure saltate e completate il tutto con il coriandolo lavato e tritato.

ROUGAIL DI MERLUZZO

pag. 128





AZIENDA[®]
OLEARIA
DEL CHIANTI^{SRL}

*Le cose che amiamo si custodiscono
e poi si tramandano*

oleariadelchianti.com



ALI DI RAZZA IN SALSA ALLA VANIGLIA CON PATATE DOLCI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

per il pesce 1 kg di ali di razza spellate
- 1 carota - 1 cipolla - 1/2 limone non trattato - 1 mazzetto di aromi (salvia, rosmarino, alloro) - 1/2 litro di vino bianco - sale - 5 grani di pepe
- germogli a piacere per guarnire
per la salsa 3 dl di crema di cocco
- 2 scalogni - il succo di 1 lime
- 1 cucchiaino di capperi sott'aceto
- 1 baccello di vaniglia - 1 cucchiaino di curcuma in polvere - 1 cucchiaino colmo di pepe rosa - olio extravergine d'oliva - sale
per le patate 2 patate dolci (800 g circa) - 2 rametti di timo - 2 foglie di alloro - 4 spicchi d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Preparate la salsa. Sbucciate gli scalogni, tritateli e soffriggeteli in una casseruola con un po' d'olio per 3 minuti. Unite la curcuma, mescolate, aggiungete la crema di cocco e abbassate la fiamma. Tagliate il baccello di vaniglia a metà nel senso della lunghezza, prelevate i semini con la punta di un coltello e uniteli in casseruola insieme al baccello stesso e al pepe rosa. Fate addensare la salsa per 3 minuti; salate. Fuori dal fuoco, incorporate i capperi sgocciolati e il succo di lime.

2 Preparate le patate. Sbucciatele, lavatele e tagliatele in grossi pezzi. Disponetele in una teglia foderata con carta da forno, salate, pepate, aggiungete gli spicchi d'aglio non sbucciati, il timo e l'alloro. Irrorate con po' d'olio e infornate a 180° per 30 minuti circa, o finché le patate saranno tenere.

3 Intanto, preparate il pesce. Raschiate la carota, lavatela e tagliatela a pezzi. Sbucciate la cipolla e tagliatela a metà. Affettate il limone. Mettete gli ingredienti preparati in una pentola capiente con 2 litri d'acqua, il vino, gli aromi e il pepe. Salate e cuocete in leggera ebollizione per

15 minuti. Unite il pesce e cuocetelo a fiamma bassissima (al limite dell'ebollizione) per 15 minuti. Riscaldete la salsa ed eliminate il baccello di vaniglia. Scolate il pesce con un mestolo forato, disponetelo nei piatti e irroratelo con la salsa. Accostate le patate e completate con i germogli.



CURRY DI RANA PESCATRICE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
220 CAL/PORZIONE

800 g di filetto di rana pescatrice tagliato a cubi - 2 gambi di citronella - 2 cipollotti - 2 scalogni - 1 lime - 2 spicchi d'aglio - 2 cm di zenzero - 1 peperoncino fresco piccante - 4 rametti di coriandolo - 4 foglie di lime - 1 cucchiaino di pasta di curry rosso - 1 cucchiaino di curcuma in polvere - 0,5 dl di latte di cocco - olio extravergine d'oliva - sale

1 Private la citronella delle foglie esterne più coriacee e riducetela a rondelle. Sbucciate e grattugiate lo zenzero. Private il peperoncino dei semi e tritatelo. Sbucciate l'aglio e gli scalogni, affettateli e rosolateli in una casseruola con un po' d'olio, a fuoco medio, per 3 minuti.

Aggiungete la pasta di curry e la curcuma, mescolate per 1 minuto e poi unite il latte di cocco, la citronella, il peperoncino, le foglie di lime lavate e lo zenzero. Mescolate e cuocete a fuoco lento per 5 minuti; regolate di sale.

2 Aggiungete la rana pescatrice e cuocete coperto a fuoco molto basso per 20 minuti.

3 Intanto, pulite i cipollotti e affettateli. Lavate il lime, tagliatene metà a fettine e spremete il restante. Lavate e tritate il coriandolo. Mescolate delicatamente il curry di pesce con il succo di lime, distribuitelo nei piatti e completate con i cipollotti, le fettine di lime e il coriandolo.

ROUGAIL DI MERLUZZO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
190 CAL/PORZIONE

600 g di filetto di merluzzo spesso tagliato nella parte più spessa - 400 g di pomodori pelati - 3 cipolle bionde - 1 lime - 4 spicchi d'aglio - 1 peperoncino fresco piccante - 4 rametti di prezzemolo - 3 rametti di timo - 1 cucchiaino di garam masala (mix di spezie indiano) - 1 cucchiaino di curcuma in polvere - 1/2 cucchiaino di zenzero - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Sbucciate cipolle e l'aglio, affettateli e rosolateli in una casseruola con un po' d'olio per 5 minuti, a fuoco medio, mescolando regolarmente. Aggiungete garam masala, curcuma, zenzero, il peperoncino tritato e privato dei semi e le foglioline del timo. Mescolate bene e unite i pomodori spezzettati. Salate, pepate e cuocete coperto a fuoco basso per 15 minuti.

2 Tagliate il pesce in grossi cubi e adagiateli nella casseruola affondandoli leggermente nel condimento: se si fosse asciugato troppo, unite un po' d'acqua calda. Cuocete coperto per altri 15 minuti girando i pezzi di pesce a metà cottura.

3 Fuori dal fuoco, cospargete con il prezzemolo lavato e spezzettato, irrorate con succo del lime e servite.

in cerca di nuovo
DECOR, DESIGN E DINTORNI

Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici che rendono speciali i momenti di convivialità



Da sfoggiare in tavola, la cocotte monoporzione in ceramica rifinita a mano a forma di zucca fa di ogni ricetta un capolavoro del gusto e, grazie alla foggia e al colore, è perfetta per la mise en place a tema Halloween e per servire gustose zuppe autunnale o stufati. Va in forno e nel microonde e, passata la festa, si trasforma in oggetto d'arredo colmo di frutta. Si trova anche nei colori cannella e nero mat (diam. cm 12 per 500 ml, € 24,95 e diam. cm 15 per 700 ml, € 29,95). **Staub**

Slow cooker, cuociriso, vaporiera, padella e fornello; in più rosola e salta verdure e carne, mantiene in caldo, può completare la cottura anche in forno e tutto ciò avviene in una sola pentola. Queste sono le funzioni offerte dalla nuova Foodi 8-Mode 6l progettata per creare deliziosi pasti per sei persone, premendo semplicemente un pulsante. Facilissima da usare, combina più elettrodomestici da cucina in uno (capacità 6 litri, € 129,99). **Ninja Kitchen**



Anche le posate assumono colori caldi, sfumature intense, adatte alla magica stagione autunnale. Come queste della linea Synthesis Treasure Bronze dalla forma essenziale, declinata nella tonalità dell'oro rosa (€ 57,40 il posto tavola). **Pintinox**

Prodotte con materiali naturali, privi di plastica e biodegradabili, le ciotole in vetro borosilicato riciclato con manico in legno, dal design essenziale, si trovano nelle eleganti versioni trasparente, fumé e oro; perfette per servire in tavola piatti caldi, insalate o frutta, vanno nel microonde e resistono al calore fino a 350° (diam. cm 20x9,5; da € 59). L'intera collezione comprende: caraffa con coperchio, coppe a doppia parete per servire zuppe calde, tazzine da caffè, barattoli e cannuce. **Nuts Innovation**



Sono tra gli attori principali

nell'arte della pasta fresca preparata a mano, i tagliapasta con rotella in acciaio inox e manico in legno di pero. Necessari per decorare sfoglie dolci e salate, in collezione si trovano: il tagliapasta con rotella a zigzag; quello doppio per tagli lisci e a zigzag; quello con quadrati da cm 4 e cm 6 con bordi dentellati e infine i tagliapasta tondi di cm 4,5 e cm 5,4 per creare tortelli, pizzette, stucchini... La nuova linea è firmata **Marcato**, azienda leader nella produzione di macchine e accessori per pasta fresca, biscotti, pane e pizza (da € 22,90 l'uno).

Capace di ridurre in polvere sale, pepe, spezie,

erbe secche e semi che, tritati al momento, attivano tutto il loro potenziale aromatico, il nuovo macinaspezie della linea **Zwilling Spices** ha meccanismo di macinazione in ceramica di lunga durata con grado di macinatura regolabile e una grande capacità di riempimento che consente una ricarica meno frequente; disponibile in quattro colori, il nuovo macinaspezie è durevole, ergonomico e resistente (€ 34,95).





fegato *alla veneziana*

A SORPRESA È IL PIÙ TRADIZIONALE SECONDO DELLA CITTÀ LAGUNARE. UNA SPECIALITÀ FATTA CON (QUASI) DUE SOLI INGREDIENTI, CUCINATI A REGOLA D'ARTE

di Paola Mancuso, in cucina Elena Tettamanzi, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

La cucina veneziana viene comunemente identificata con specialità di mare. Certo la Serenissima deve molto ai prodotti ittici di cui sono ricchi la sua laguna e l'Adriatico. Eppure, in un ricettario di cucina veneziana pubblicato da Sonzogno nel 1908, si trovano ben 42 piatti di carne su 100, un trionfo di fegato, trippa e altre frattaglie, mentre quelli di pesce sono "solo" 28.

Venti anni più tardi, il giornalista Elio Zorzi nel suo fortunato volume *Osterie veneziane* afferma che l'unico piatto cittadino "che abbia acquisito diritto di cittadinanza in tutte le cucine del mondo" è il fegato alla veneziana. E se nei ricettari di gastronomia locale pubblicati nei quasi cent'anni successivi prendono piede sempre più le ricette di pesce (comprese quelle che proprio venete non sono, come gli spaghetti alle vongole, di fatto napoletani), il fegato alla veneziana viene sempre riportato come una specialità di tradizione immancabile.

I due soli, semplicissimi ingredienti della ricetta, con l'aggiunta di poco altro, ne suggeriscono l'origine "povera" e antica. In passato nelle campagne capitava spesso che si utilizzasse il fegato di maiale, di gusto amarognolo e "ferroso", e compito delle cipolle, in particolare quelle bianche e dolci di Chioggia, era proprio quello di stemperarne il sapore intenso. Oggi gli viene preferito il più pregiato fegato di vitello (non da latte, troppo delicato) oppure di vitellone. Come del resto indicava il cuoco e scalco di corte Francesco Leonardi nella sua poderosa opera *L'Apicio moderno* (1790), dove troviamo la ricetta "Fegato di mongana alla veneziana" (dove mongana è la giovenca, cioè il bovino che ha superato l'anno di età).

Per quel che riguarda la preparazione del piatto, non è così semplice come parrebbe. Lo spiega il maestro Gualtiero Marchesi nel suo *Oltre il fornello* (2009): "L'autentico fegato alla veneziana è quel-

lo che evita che i due ingredienti primari s'impregnino uno degli umori dell'altro, in modo che ciascuno di loro possa apportare al piatto il proprio nitido contributo aromatico, dove il fegato sa di fegato e la cipolla di cipolla. Per avere sapori nitidi e puliti occorrerà cuocere fegato e cipolla separatamente e poter quindi adottare tecniche di cottura differenti nel rispetto delle singole caratteristiche degli ingredienti".



BERE GIUSTO

A TAVOLA, IL FEGATO RICHIAMA LA VISCERALITÀ RADICALE DELLA TERRA. DA BAMBINI ANDAVA MANGIATO "PERCHÉ FACEVA BENE", OGGI CONTA POCHI MA AFFEZIONATI ESTIMATORI, CHE LO APPREZZANO PURCHÉ SIA PREPARATO CON MATERIA PRIMA DI QUALITÀ E CURA DELLA PREPARAZIONE, COME IL TAGLIO DELLA CARNE E LA COTTURA. OGNI COMPROMESSO A RIBASSO ROVINA UN PIATTO DI ESTREMA ELEGANZA, AL QUALE ACCOSTIAMO UN VINO DI EGUALE PERSONALITÀ, ADEGUATO A TALI NECESSITÀ QUALITATIVE. È UNA

GARGANEGA DEI COLLI

EUGANEI, IL CUI VIGNETO È SU SUOLO VULCANICO. NEL PRIMO CONTATTO COL CIBO SCOPRIAMO CHE LA CIPOLLA ESPRIME LA PROPRIA AROMATICA AMABILITÀ, VEICOLO SUL QUALE SI ADAGIA LA MINERALE TENEREZZA DEL FEGATO. IL VINO NON PERDE LA SCIA DI QUESTA COMUNIONE. L'APERIRE FERMENTATO CON LE BUCCE L'HA DOTATO DI UN'INTERAZIONE CON IL CONDIMENTO. È, INFINE, LA SUA CONTINUITÀ TRA NASO E BOCCA A FONDERSI NEL RICORDO DEGLI INGREDIENTI PRINCIPALI.

INTERVISTA



Una schietta cucina di terra

DEBORA CIVIERO E IL MARITO MARCELLINO RUZZENE (A DESTRA DELLA FOTO CON RICCARDO, IL CUOCO) DAL 2001 SONO I TITOLARI DI LA BITTA, OSTERIA STORICA, LE CUI ORIGINI RISALGONO AL 1530, QUANDO ERA UNA RIVENDITA DI VINO DIETRO PEGNO. IL NOME LA BITTA SUGGERIREBBE UNA CUCINA DI MARE (LE BITTE SONO LE COLONNETTE PER FISSARE LE CIME PER L'ORMEGGIO), MA QUI SI VIENE PER MANGIARE SOLO PIATTI DI TERRA E DI CARNE: UNA RARITÀ NEL PANORAMA VENEZIANO, DOVE PREDOMINA IL PESCE. FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA BITTA (PREMIATA CON DUE GAMBERI DALLA GUIDA GAMBERO ROSSO) È IL FEGATO ALLA VENEZIANA, CUCINATO A REGOLA D'ARTE E PREPARATO TUTTE LE SERE. **CI RACCONTA LA VOSTRA RICETTA?** CI SONO DUE FASI. PRIMA TAGLIAMO LE CIPOLLE BIONDE A FETTE DI MEZZO CM DI SPESSORE E LE FACCIAMO APPASSIRE IN UNA PADELLA CON OLIO, SALE, PEPE E FOGLIE D'ALLORO, MANTENENDOLE ANCORA CROCCANTI, POI LE LASCIAMO RAFFREDDARE. QUINDI TAGLIAMO IL FEGATO DI VITELLO A PETALI, CIOÈ FETTE MOLTO SOTTILI, IN UNA QUANTITÀ QUASI DI PARI PESO CON LE CIPOLLE (110 G DI FEGATO PER 90 G DI CIPOLLA). SCOTTIAMO IL FEGATO VELOCEMENTE A FUOCO ALTO NEL BURRO, FINO A QUANDO RILASCI IL PROPRIO LIQUIDO, UNIAMO LA CIPOLLA E SPADELLIAMO FINCHÉ IL FONDO SI ASCIUGA. **LO SERVITE CON UN CONTORNO?** SÌ, CON UNA MORBIDA POLENTA BIANCA DI MAIS BIANCOPERLA, PRESIDIO SLOW FOOD, CHE PREPARIAMO OGNI GIORNO PERCHÉ ALLA BITTA NON UTILIZZIAMO IL CONGELATORE E CUCINIAMO TUTTO ESPRESSO.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ TRADIZIONALI VENEZIANE E VENETE. SI CONSIGLIA DI TELEFONARE PER VERIFICARE GIORNI DI APERTURA E ORARI

LA BITTA

Calle Lunga San Barnaba 2753, Venezia, tel. 0415230531
NEL SESTIERE DORSODURO, È IL LOCALE DI DEBORA E MARCELLINO, CON UNA CORTE INTERNA. IL MENU CAMBIA OGNI GIORNO, E TRA I PRIMI SI TROVANO GNOCCHI (ANCHE VEGETARIANI) E PAPPARDELLE CONDITE CON RAGU DI ANATRA, CONIGLIO, ASINO O CASTRATO DI AGNELLO. TRA I SECONDI, CONIGLIO STUFATO, PORCHETTA ALLA TREVIGIANA CON SALSÀ AL RAFANO, FEGATO ALLA VENEZIANA, ANATRA ARROSTO.

CANTINA DO SPADE

San Polo 859, Venezia, tel. 0415210583
A DUE PASSI DAL MERCATO DI RIALTO, È UNA DELLE PIÙ ANTICHE OSTERIE VENEZIANE. SI GUSTANO I TIPICI CICCETTI FRITTI DA CONSUMARE AL BANCO ABBINATI A UN BUON CALICE DI VINO O PIATTI FEDELI ALLA TRADIZIONE: BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA, SARDE IN SAOR, BIGOLI IN SALSÀ; TRA I SECONDI, FRITTURA MISTA O FEGATO ALLA VENEZIANA.

CA' D'ORO ALLA VEDOVA

Ramo Ca' d'Oro 3912, Venezia, tel. 0415285324
NEL SESTIERE CANNAREGGIO, È UN'OSTERIA STORICA MOLTO FREQUENTATA E LA PRENOTAZIONE È RACCOMANDATA. VASTA LA SCELTA DI CICCETTI, TRA CUI LE POLPETTE, FAMOSO MUST DEL LOCALE. IL MENU PROPONE TRA I PRIMI BIGOLI IN SALSÀ, SPAGHETTI ALLA BUSARA, AL NERO DI SEPIA O CON LE VONGOLE. TRA I SECONDI, GENERALMENTE ACCOMPAGNATI DA POLENTA BIANCA, FEGATO ALLA VENEZIANA, BACCALÀ MANTECATO E SEPIE ALLA VENEZIANA.



FEGATO ALLA VENEZIANA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

500 g di fegato di vitello (o di maiale) già pulito e freschissimo – 500 g di cipolle bianche possibilmente di Chioggia – 100 g di burro – 1 ciuffo di prezzemolo – aceto di vino bianco (facoltativo) – olio extravergine d'oliva – sale – pepe – polenta bianca per accompagnare

1 Tagliate il fegato di vitello a fettine sottilissime (1/2 cm di spessore) e poi a listarelle regolari di circa 2 cm di larghezza (se usate il fegato di maiale, di sapore più intenso, immergetele in una ciotola d'acqua e poco aceto, fatele marinare per circa 15 minuti, poi scolatele e asciugatele).

2 Mondate le cipolle e tagliatele prima a metà, nel senso della lunghezza, e poi a fettine sottili (non tritate). Fatele appassire in una padella con poco olio caldo e la metà

del burro, fuso, per 5-10 minuti, a fuoco basso e recipiente coperto.

3 Unite un pizzico di sale, qualche cucchiaino d'acqua calda e continuate la cottura per altri 10 minuti o finché il liquido si sarà assorbito e le cipolle risulteranno morbide.

4 In un'altra padella scaldate poco olio e scottatevi il fegato a fuoco alto per 3-4 minuti (non di più, altrimenti si indurisce), mescolando. Il fegato dovrà risultare morbidissimo e rosato.

5 Unitelo alla cipolla stufata, fate saltare velocemente il tutto a fuoco vivace, sempre mescolando, poi abbassate la fiamma, regolate di sale, pepate e mantecate con il burro rimasto a tocchetti.

6 Completate cospargendo con il prezzemolo tritato e servite immediatamente, ben caldo, con una polentina bianca molto morbida. Non può essere preparato in anticipo perché, riscaldato, il fegato diventa duro.

sale&pepe shopping

Passata di pomodoro *Datterino bio* di Alce Nero

La Passata di pomodoro Datterino bio Alce Nero si distingue per il suo gusto dolce e la sua texture morbida.

Perfetta in cucina per realizzare sughi leggeri e veloci, la Passata di pomodoro Datterino bio porta a casa tutto l'anno quell'aroma inconfondibile che stuzzica il palato e suggerisce tanti abbinamenti. Realizzata con pomodori datterini 100% italiani coltivati in Emilia Romagna, è un prodotto genuino e versatile.



LA SASSELLESE AMARETTI MORBIDI

La Sassellese ha aggiornato la grafica della linea delle sue latte. Il nuovo pack è concepito per impreziosire i prodotti rendendoli più eleganti per le occasioni speciali. Con questa veste vengono valorizzati alcuni grandi classici come

Amaretti morbidi e Baci di Sassello. I primi sono realizzati con ancora più mandorle, rendendone il sapore più autentico, mentre i secondi contengono solo "Nocciole Piemonte Igp", una materia prima riconosciuta eccellente a livello globale.



Rosa Puro ORIGINI DI RISO VIGNOLA 1880

Il particolare colore di questo riso nasce dalla lavorazione a pietra del riso integrale Verelè - una varietà nata per ibridazione spontanea nelle risaie del Vercellese, che si distingue per il chicco a pericarpo nero aromatico e naturalmente profumato. Grazie alla lavorazione a pietra il riso assume un particolare e raffinato colore rosato naturale. Il suo aroma intenso esalta gli ingredienti più diversi, i suoi chicchi croccanti e corposi sono ideali per i risotti, con il vantaggio di un tempo di cottura rapido.



ALDI: MIX FRUTTA SECCA HAPPY HARVEST

I Mix di Frutta Secca sono ideali per la prima colazione o come snack sano e pratico in ogni momento della giornata. Questi mix di nutrienti preziosi sono disponibili in tre varianti.

MADAMA OLIVA HAPPY OLIVA

Da Madama Oliva quattro diverse tipologie di olive e lupini per l'aperitivo con ricette originali, sfiziose e pronte all'uso. In particolare troviamo: il mix di olive denocciolate dai sapori mediterranei con olive nere Kalamon e olive verdi giganti condite con peperoncino e rosmarino, i lupini marinati all'aceto, le olive verdi giganti con pepe rosa e lime e infine le olive Kalamon con arancia e finocchietto.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG DI Cantina di Illasi

L'Amarone della Valpolicella Docg di Cantina di Illasi è un vino pregiato che incarna l'essenza della tradizione vitivinicola veronese. Il risultato è un vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, che al naso rivela un bouquet aromatico ricco e complesso: intense note fruttate di ciliegia, amarena e frutti di bosco si intrecciano con piacevoli sfumature speziate e di cioccolato.



terre DI COSENZA

LA MILLENARIA VOCAZIONE CALABRESE ALLA VITICOLTURA
SI RITROVA IN QUESTI VINI DAI SAPORI MEDITERRANEI
E, AL CONTEMPO, SILVANI: SENSIBILI CON LA CUCINA AUTUNNALE,
PERFETTI CON LE RICETTE DELLA TRADIZIONE REGIONALE

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia





TAGLIATELLE DI GRANO
DURO STILE STRONCATURA
ALLA CALABRESE

pag. 140

accostamenti

LA "STRONCATURA" DEVE IL SUO SUCCESSO ALLE PARTICOLARI SENSAZIONI TATTILI CHE PRODUCE. DIFFICILE TROVARE UNA PASTA COSÌ RUVIDA E GROSSOLANA, MA NELLO STESSO TEMPO COSÌ STRAORDINARIA NEL TENERE ANCHE I SUGHI PIÙ COMPLESSI. NON È PIÙ IL PIATTO POVERO DELLE ORIGINI, NEL QUALE LA BASE ERANO I RIMASUGLI DELLA CRUSCA, TUTTAVIA GLI EVENTUALI TENTATIVI DI AFFINARLO LO SNATURANO DEL TUTTO. LE TAGLIATELLE DELLA NOSTRA RICETTA CONSERVANO UN POTERE "ABRASIVO" RAFFORZATO DALL'AZIONE DEL PANE SECCO TOSTATO E SBRICIOLATO, COSÌ CHE CON IL CONDIMENTO SI CREI QUASI UN CORPO UNICO E INDIVISIBILE. SU QUESTA EVOLUZIONE CONTA IL **MARINÙ DI MARADEI**, ROSATO AUTOREVOLE CHE NON DIVENTA AUTORITARIO E ARRIVA SUL LASCITO DELLA FORCHETTATA ILLUMINANDONE I DETTAGLI PIÙ FINI. IL **LIGREZZA DI TERRE DI BALBIA** FINGE UN ATTACCO SOTTOTONO AFFIDANDOSI ALLA SOLA FRESCHEZZA, PRIMA DI LASCIARE ALL'ESPANSIONE DELL'ALCOL IL SUCCESSO DELL'ACCOSTAMENTO. LA PARTITA DEL **BIANCO GIRAMONDO DE L'ACINO** È GIOCATA SUI PROFUMI: APPENA S'INCONTRANO E SI INTEGRANO, LA RELAZIONE COL CIBO È SPONTANEA, IRRESISTIBILE.

Il territorio cosentino è un mosaico di paesaggi e di conformazioni geologiche che riunisce sette micromondi: Condoleo, Donnici, Esaro, Pollino, San Vito di Luzzi, Colline del Crati e Verbicaro. Tali sottozone prima erano denominazioni Igt e Doc a sé stanti e poi, alla fine del 2011, sono state integrate nella nuova Doc Terre di Cosenza. Questa si estende dalle pendici dell'Orsomarso e del Pollino – ai confini con la Lucania – fino al Tirreno e allo Ionio. Digrada a sud attraverso la Valle del Crati per poi risalire sulla Sila e concludersi nella Valle del Savuto.

La vite trova il suo ambiente ideale sulle colline dell'intera provincia, tra cedri e pini loricati. Alle pendici del Pollino, nei terreni affacciati sul mar Jonio, le vigne ospitano da secoli il magliocco dolce (conosciuto anche come lacrima nera)

e il greco nero. Il primo, vitigno di spicco di tutta la Doc, fu portato in Calabria dai greci. È lo stesso etimo greco di "strettissimo nodo", come quello usato per ancorare le navi, che ci aiuta a individuarne le caratteristiche peculiari: un grappolo medio-piccolo, chiuso come un nodo o un pugno. Dotato di resistenza alle malattie, si vendemmia nella prima metà di ottobre. È considerato un figlio del Pollino e della Sila, dove ha saputo adattarsi al meglio nonostante l'eterogeneità dei suoli tra la costa e l'interno. La sua specialità sono le carni di animali maturi (bue, montone) cucinate al tegame. Tra le varietà bianche si distinguono il mon-tonico, la guarnaccia bianca e la malvasia aromatica.

Le stesse uve ricompaiono a Donnici, frazione meridionale di Cosenza.

segue >



COMPRA BRIMI, VINCI SÜDTIROL!

**VINCI UNA VACANZA PER 5 ANNI O UNO
DEI 26 WEEKEND PER 2 PERSONE**

NELL'AREA VACANZE RIO PUSTERIA IN ALTO ADIGE!

Tutte le info su www.vinciconbrimi.it



Gitschberg Jochtal
Rio Pusteria

MELANZANE ALLA SAUZA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

800 g di melanzane piccole – 2 o 3 fette di pane a cassetta – 2 spicchi d'aglio – qualche rametto di menta – qualche rametto di origano fresco – 1 bicchiere di aceto bianco – olio per friggere – sale – pepe

1 Lavate e asciugate le melanzane, poi tagliatele a metà (se avete a disposizione solo melanzane grandi, tagliatele a fette spesse). Friggete le melanzane in padella con abbondante olio, poche alla volta, finché saranno dorate, scolatele su carta assorbente da cucina e salatele.

2 Nel frattempo scaldate l'aceto con due prese di sale, una macinata di pepe, 2 cucchiaini d'acqua e l'aglio tritato; fate sobbollire il tutto per 3-4 minuti, lasciate raffreddare e aggiungete un trito abbondante di menta e origano fresco. Sbriciolate la mollica del pane sulle melanzane preparate, versatevi la "sauza" e lasciate riposare alcune ore prima di servire.



accostamenti

LA "SAUZA" È UN CONDIMENTO PROVOCANTE A LIVELLO SENSORIALE PERCHÉ FA DEL SUO MEGLIO PER NON FAR ACCOSTARE NESSUN VINO. PER FORTUNA ALLO SPESSORE DELLE MELANZANE SI UNISCE IL PANE, COSÌ DA ROMPERE L'ASSEDIO DI ACETO, AGLIO ED ERBE E CREARE CON CIASCUNO DEI VINI BIANCHI UN LEGAME SINGOLARE.

IL **FOLK DI CRETAPAGLIA** CI METTE L'ANIMA GIOVANILE E LA LEGGEREZZA PER ACCOMPAGNARE IL PIATTO: NON AMBISCE A CONTRASTARE IN MODO PROFONDO, MA NON MANCA DI FARSI SENTIRE. AL **NEOSTOS DI SPIRITI LIBERI** INTERESSA MENO IL PRIMO CONTATTO, ANZI È QUASI FUORI TEMPO, IN COMPENSO SEGUE LA MEMORIA DEL CIBO

CON MUNIFICA BELLEZZA E SI RINNOVA A OGNI ONDATA. DIVERSO PER ARTICOLAZIONE È IL **MARGHERITA DI CANTINE VIOLA**: INTANTO NON È PECORELLO COME I PRECEDENTI, MA FIGLIO DELLA GUARNACCIA CHE SOSTIENE IL GUSTO E DEL MANTONICO A CESELLARE I CONFINI ODOROSI E SPOSARE L'AROMATICA ESSENZA DELLA RICETTA.

Tovaglioli Society
Limonta. Indirizzi
a pagina 146

È qui che si produce un bianco elegante adatto ai fritti di pesce. Pochi chilometri più giù spicca il pecorello, uva di cui si sa pochissimo. Noto localmente a partire dalla fine dell'Ottocento, non ha nessuna parentela col più famoso pecorino (trattato sul numero di febbraio 2021). Nelle sue versioni in purezza ci trascina nelle zone più autentiche e nascoste della provincia di Cosenza, regalando sprazzi della selvaggia macchia mediterranea dalla quale proviene. Verace e dai profumi raccolti evoca trame culinarie fra molluschi e vegetali d'autunno. A Verbicaro il magliocco dolce è chiamato guarnaccia nera ed è sempre accompagnato dal fedele greco nero: insieme si accostano bene a grigliate miste di

carne accompagnate da formaggi morbidi. In questa zona troviamo un altro vitigno aromatico, lo zibibbo, utilizzato anche per preparare i panicelli, fagottini di foglie di cedro cotti al forno, ripieni di uva passa e legati con filo di ginestra. Lo schema dei vitigni si ripete anche lungo il fiume Esaro, zona di cultura Arbëreshe, dove le tecniche di produzione tramandate dagli albanesi si riconoscono per le macerazioni brevi, preziose per dare ai vini una personalità adatta a primi piatti con sughi di mare. Nella valle del Crati, il magliocco dolce è spesso accompagnato da uve internazionali. Sullo Jonio, nella parte meridionale della provincia, si sente l'influenza del vicino crotonese in termini di stile *segue >*

È Carbonara! Apri, versi, gusta

Scopri tutte
le varianti



Scopri
Bistrot75



"Una ricetta semplice e unica,
per gli amanti dell'autentica Carbonara."

L. Monosilio

PASTICCIO DI BIETOLE E PATATE RIVISITATO

MEDIA

PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE 25 MINUTI

COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI

380 CAL/PORZIONE

600 g di bietole già lavate – 1 spicchio d'aglio – 1 peperoncino secco – 3 patate medie – 250 g di salsiccia – 4 uova sode – 100 g di provola – 3 cucchiaini di pangrattato – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lessate le patate in acqua bollente salata per 30 minuti, quindi sbucciatele e tagliatele a fette spesse. Sgusciate le uova sode, tagliatene due in quarti e spezzettate le altre.

2 Rosolate la salsiccia sbriciolata in padella finché cambierà colore e tenetela da parte. Nella stessa padella versate un filo d'olio e cuocete le fette di patate finché avranno una crosticina dorata.

3 Scaldate in un wok 2 cucchiaini di olio con l'aglio schiacciato e il peperoncino intero; unite le bietole, salate, coprite e cuocete a fuoco medio finché le foglie si ammorbidiranno, poi scolatele ed eliminate aglio e peperoncino. Quando saranno tiepide, strizzatele per eliminare l'acqua e tritatele grossolanamente.

4 Aggiungete 2 terzi del pangrattato, 3 quarti della provola grattugiata, la salsiccia, le patate, le uova spezzettate e mescolate. Ungete uno stampo da forno, versatevi il composto, inserite in superficie gli spicchi di uova, distribuite la provola rimasta e spolverizzate con il pangrattato rimasto. Completate con un filo di olio e passate in forno a 180° per 30-35 minuti.

accostamenti

NEL TESTO PRINCIPALE ABBIAMO MESSO IN EVIDENZA CHE I VINI DELLA DOC TERRE DI COSENZA SONO ORIENTATI A SEGUIRE INGREDIENTI E RICETTE AUTUNNALI. SONO PREPARAZIONI NELLE QUALI RICORRONO PROTEINE, COME LA SALSICCIA E L'UOVO, E VEGETALI, CHE VANTANO UN EQUILIBRIO TRA LA MORBIDEZZA INIZIALE E L'AMARICANTE FINALE. MA IL

PASTICCIO MOSTRA ANCHE LA VITALITÀ DEL PEPERONCINO, LA COERENZA DELLA PROVOLA E IL POTERE CONCILIATORIO DELLE PATATE. IL **POLLINO DI GIUSEPPE CALABRESE** NON TEME IL CONFRONTO, DECISO VA SUBITO A CERCARE GRASSI, CARBOIDRATI E PROTEINE, LASCIANDO ALLE BIETOLE IL COMPITO DI CHIUDERE LE SENSAZIONI. PIÙ GIOVIALE È IL **ROSSO PIMI DE LE QUATTRO**

VOLTE CHE ALTERNA MOMENTI DI CONTRASTO CON PICCOLE ASSONANZE CHE ALIMENTANO IL DESIDERIO A RINNOVARSI. DIVERSO È IL MODUS OPERANDI DEL **ROSSO TALARICO DI TERRE NOBILI**: L'ENERGIA E IL VIGORE DI CUI È CAPACE RACCHIUDONO IL CIBO COME IN UN CROGIUOLO CHE FA BRILLARE DI VOLTA IN VOLTA OGNI INGREDIENTE.



produttivo e uvaggi e, accanto al più diffuso greco nero, troviamo il gaglioppo, grande protagonista dei vini del centro-sud calabrese. La tannicità è la loro componente distintiva e c'indirizza verso piatti dai grassi elaborati dopo lunghe cotture. Nei medesimi luoghi spicca la guarnaccia bianca, il cui nome potrebbe far pensare a un'origine spagnola. Assieme alla malvasia, al moscatello e all'odoacra, è utilizzata per la produzione del Moscato di Saracena, vino ottenuto con un procedimento antichissimo. Il mosto di guarnaccia, malvasia e odoacra viene concentrato attraverso un processo di bollitura, in tal modo si ottiene una riduzione di circa un terzo del liquido totale e un aumento del grado

zuccherino. A esso si aggiunge l'uva moscatello disidratata, selezionata e schiacciata manualmente. Ne nasce un passito ambrato, dai profumi di resina, fichi secchi, frutta esotica, mandorle e miele, un ideale vino da meditazione.

La relazione con i cibi presentati si basa sull'approccio viticolo ed enologico contemporaneo consolidato in diverse zone italiane. Non più liquidi estremi, ma prodotti che sappiano leggere tra le righe di un menu, abili a stare nel passaggio fra due portate e assisterle senza perdere la propria identità. Per custodire tale obiettivo sono determinanti i processi naturali e spontanei che si sono affermati anche qui, nelle Terre di Cosenza.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione

PRODIGHI, AVVOLGENTI E DIRETTI



Rosato Marini
Az. Agr. Maradei
349 5152606, € 28
Siamo nel territorio vocato dell'alto Sybaris, conduzione in biodinamica, grappoli di Magliocco dolce e Malvasia nera, per accogliere in tavola i filatelli al sugo di baccalà.



Bianco Giramondo
L'Acino
328 2689526, € 15
Il vino nasce dalla Malvasia che, dopo la fermentazione, matura in botti di gelso e arriva a una complessità meritevole di una pasta con broccoli, provola affumicata e alici.



Rosato Ligrezza
Terre di Balbia
0984 35359, € 17
Notevole è la biodiversità tra i vigneti dai quali si ottiene un originale Gaglioppo dalla fragranza gioiosa: le sensazioni fresche e avvolgenti ben si accostano ai fileja con ragu calabrese.

SALINI, VITALI ED ELEGANTI



Bianco Folk
Cretapaglia
329 6343311, € 17
Ottenuto strappando alla montagna brandelli di vigneti abbandonati, 100% Pecorello, è fresco e gentile, da servire con le frittelle di alghe di mare.



Bianco Neostos
Spiriti Ebbri
339 2034644, € 22
L'amore per la terra come vera e ultima sfida: questo è il senso dell'azienda di Celico, interprete di un Pecorello generoso da peperoncini tondi ripieni di tonno e acciughe.



Bianco Margherita
Cantine Viola
340 3674357, € 21
È 65% Guarnaccia bianca e 35% Mantónico bianco ambientato alla perfezione sulle terre rosse di Saracena; il suo equilibrio si misura sulle polpette di melanzane.

FLORIDI, INCISIVI E INTENSI



Pollino
Giuseppe
Calabrese
340 6023820, € 25
Il Magliocco 100% esprime intera la mineralità terragna del luogo e la coniuga con una succosa vitalità, tale da permettersi il baccalà con i peperoni.



Rosso Pimi
Le Quattro Volte
329 5353043, € 30
Da un vigneto a 400 metri, colmo di macchia mediterranea, nasce una versione solare di Guarnaccino; le riserviamo gli involtini ripieni con patate 'mpacchiuse e cipolla.



Rosso Alarico
Terre Nobili
320 5777542, € 15
Siamo nel Parco Nazionale della Sila: qui Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese danno un vino marino e vigoroso, per la stoffa serrata dello stocco alla mammolesse.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

UN TERRITORIO COSÌ VASTO E MULTIFORME COME LA DENOMINAZIONE TERRE DI COSENZA RICHIEDE UN'ATTENZIONE ALLA TEMPERATURA DI SERVIZIO E, IN GENERALE, ALLA CUSTODIA DELLE BOTTIGLIE CHE ABBRACCIANO TUTTE LE POSSIBILITÀ A NOSTRA DISPOSIZIONE. BASTI

PENSARE CHE A POCA DISTANZA FRA LORO SI POSSONO TROVARE BIANCHI LEGGIADRI DA METTERE NEL CALICE A 8°, E DA BERE ENTRO IL PRIMO ANNO DI VITA, COME ROSSI TANNICI DA BERE A NON MENO DI 18° E DA CONSERVARE ANCHE VENT'ANNI. A GUIDARCI

SARÀ IL CONSIGLIO DI UN ENOTECARIO DI FIDUCIA CHE DOVREBBE SEMPRE CONOSCERE IL CONTENUTO E IL GUSTO DELLA BOTTIGLIA CHE HA A SCAFFALE. IN OGNI CASO È PROBABILE CHE SI POSSA GESTIRE LA GRAN PARTE DEI VINI A 12-16°.



TAGLIATELLE DI GRANO DURO STILE STRONCATURA ALLA CALABRESE

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

360 g di tagliatelle di grano duro o spaghetti - 300 g di pomodori ciliegini misti colorati - 2 spicchi di aglio - 1 peperoncino piccante fresco - 100 g di olive verdi e nere - prezzemolo - 4 cucchiaini di pangrattato - olio extravergine d'oliva - sale

1 Versate l'acqua per la pasta in una pentola capiente e mettetela sul fuoco. Intanto lavate i pomodori ciliegini, asciugateli, tagliateli a metà e salateli leggermente.
2 Scaldate in un'ampia padella 4 cucchiaini di olio, unite il peperoncino a rondelle e l'aglio sbucciato e aggiungete i ciliegini, poi proseguite la cottura a fuoco medio per 10 minuti.
3 A metà cottura versate un mestolo di acqua della pasta e unite le olive snocciolate. Quando il sugo sarà pronto, spegnete e cospargete con foglioline di prezzemolo. Salate l'acqua in ebollizione e cuocetevi la pasta, scolatela al dente senza asciugarla troppo e ripassatela in padella con il sugo. Tostate il pangrattato, distribuitelo sulla pasta e servite.

Le BUONE ABITUDINI RESTANO SEMPRE !



*Provatmi anche
- senza lattosio -*

Burrè®
Naturalmente Burro

**Prodotto
in Puglia**

Burrè è prodotto naturalmente in Puglia da ARRÈ FORMAGGI | Turi (Ba)



BURROBURRE.IT

TECNICHE

tortelli di zucca *e cremaschi*



I PRIMI SONO MANTOVANI, MENTRE
I SECONDI NASCONO AL CONFINE
LOMBARDO CON L'EMILIA.
DAGLI AMARETTI ALLA MOSTARDA,
HANNO IN COMUNE TANTE COSE...

testi e cura di Cristiana Cassé,
foto di Maurizio Lodi,
styling di Laura Cereda,
in cucina Aura Basso

di' zucca alla panna e scalogno

IL RIPIENO

1 Disponete 1 kg di zucca mantovana tagliata a fette sottili su una placca foderata con carta da forno, coprite con un foglio di alluminio e infornate a 180° per 35 minuti.

2 Private la zucca della buccia e mescolate la polpa in una ciotola con 100 g di parmigiano, 100 g di amaretti pestati, 60 g di mostarda mista (senza agrumi) tritata finemente e una presa di sale.

3 Passate il tutto allo schiacciapastate per uniformare il composto.



LA FORMA

1 Impastate 400 g di farina con 4 uova e una presa di sale per ottenere una pasta omogenea. Avvolgetela in un telo umido e fatela riposare per mezz'ora. Dividetela in 4 parti uguali e stendetela con il matterello in sfoglie lunghe, sottili e larghe circa 10 cm. Allineate su metà di esse delle nocchie di ripieno a 4 cm da un bordo e a una distanza di 3-4 cm le une dalle altre.

2 Ripiegate il lembo di pasta più largo sui mucchietti di ripieno facendolo combaciare con l'altro bordo della sfoglia.

3 Ricavate i ravioli con l'apposito stampo dentellato.

IL CONDIMENTO

1 Tostate in una padella 50 g di prosciutto crudo a fettine; prelevatele e tenetele da parte.

2 Nella stessa padella, soffriggete la parte bianca di 1 porro tritata in 4 cucchiaini di olio. Sfumate con 1 dl di vino, bagnate con 1 dl di brodo vegetale e cuocete per 10 minuti. Aggiungete 2 dl di panna e fate sobbollire la salsa per 2 minuti; regolate di sale.

3 Lessate i tortelli. Riducete a julienne una foglia verde del porro e friggetela con poco olio. Scolate i tortelli e spadellateli con la salsa e 50 g di parmigiano. Serviteli e completate con il prosciutto sbriciolato e il porro fritto.



cremaschi' al burro e salvia

IL RIPIENO

- 1** Fate ammorbidire 50 g di uvetta in 50 ml di Marsala, scolatela conservando il liquore e tritatela con 25 g di cedro candito. Pestate 150 g di amaretti, 1 biscotto mostaccino e una caramellina alla menta.
- 2** Mescolate la miscela una ciotola con uvetta, cedro, 150 g di grana grattugiato, la scorza grattugiata di un limone non trattato e un po' di noce moscata.
- 3** Unite 50 g di pangrattato, 1/2 uovo (30 g) sbattuto e il Marsala tenuto da parte. Impastate bene regolando di sale.



LA FORMA

- 1** Disponete 400 g di farina a fontana. Sciogliete 20 g di burro e una presa di sale in 200 ml di acqua bollente. Impastate unendo alla farina poca acqua (ancora calda) per volta, fino a ottenere un impasto omogeneo. Fate riposare la pasta per 15 minuti sotto un telo umido. Suddividetela in 3 parti uguali e tiratele con la macchinetta in sfoglie di 1,5 mm di spessore. Intagliatele in tanti dischi con un coppapasta di 5 cm di diametro.
- 2** Appoggiate su ognuno una noce di ripieno e inumidite il bordo.
- 3** Richiudete i i tortelli a mezzaluna pizzicando i bordi per sigillarli e creando delle piccole pieghe.

IL CONDIMENTO

- 1** Lessate i ravioli in acqua salata in leggera ebollizione.
- 2** Nel frattempo, sciogliete a fiamma medio-bassa 200 g di burro con una manciata di foglie di salvia lavate e asciugate finché sarà schiumoso e appena dorato.
- 3** Sgocciolate un po' di ravioli con un mestolo forato, disponeteli in un'ampia zuppiera e conditeli con un po' di burro fuso, foglie di salvia e una spolverizzata di grana padano grattugiato (in tutto ne occorrono 200 g): procedete così, a strati e senza mescolare, avendo cura di terminare con burro e grana. Completate con una macinata di pepe e servite.





NEL PROSSIMO
NUMERO:
TORTELLINI
E MARUBINI

nel numero di dicembre



NATALE È... • L'ANTIPASTO che prende forma di stella, corona, albero • **i PANETTONI GASTRONOMICI**, ghiotti simboli di festa su tavole e buffet • **i PRIMI**, ovvero la trionfale bontà di timballi, sformati e teglie • **i PIATTI DI PESCE** delicati ed eleganti, come si preparano solo una volta all'anno • **gli ARROSTI** aromatici, imponenti e goduriosi • **i TRONCHETTI**, buoni e bellissimi, per un finale tutto speciale

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

novembre 2024

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Alkémia, Alessandra Avallone, Francesca Romana Barberini, Marta Basalto, Aura Basso, Laura Cereda, Daniele Cernilli, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Luca Iaccarino, Riccardo Lagorio, Luca Lanzone, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Deborah Piana Agostinetti, Beatrice Pilotto, Giovanna Ruò Berchera, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Francesca Salvemini, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Sunray Photo, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi, Serena Eller Vainicher

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione
- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)
Liquidatore: Lorenzo Costa

Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28
20124 - Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito <https://arretrati.pressdi.it>.

indirizzi

• ADHOC, DISTR. DA SCHOENHUBER schoenhuber.com
• C&C MILANO, cec-milano.com.com
• CASA DEL LEGNO, casadellegno.eu
• CASA SHOPS, it.casashops.com/it/
• CRUSH GRIND DENMARK, DISTR. DA SORMA - HOME&MORE DIVISION crushgrind.com - home-more.it
• CUP&CO, cup-co.it
• DE BUYER, debuyer.com
• FRANCESCA REITANO CERAMICA francescareitano.com
• GAGGIA gaggia.com
• GEFU, DISTR. DA MERITO merito.it
• KASANOVA kasanova.com/it
• KATRIN ARENS, katrinarens.it
• KILNER, DISTR. DA PHORM(A) phorma.com
• LOBERON, loberon.it
• MARCATO, marcato.it
• MEPRÀ, theluxuryartmepra.com
• NINJA KITCHEN, ninjakitchen.it - sharkclean.it
• NORDIC NEST, nordicnest.it
• NUTS INNOVATION, DISTR. DA SCHOENHUBER schoenhuber.com
• ONCE MILANO, once milano.com
• PINTINOX, pintinox.com
• RICCARDO MONTE, riccardomonte.com
• SERAX, serax.com
• SMEG, smeg.com
• SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
• STAUB, DISTR. DA ZWILLING staub-italia.it - zwilling.com
• STELTON, DISTR. DA MAINO CARLO mainocarlo.it
• TESCOMA, tescomasonline.com
• URBAN NATURE CULTURE, urbannatureculture.com
• ZASSENHAUS, DISTR. DA SCHOENHUBER schoenhuber.com
• ZWILLING, zwilling.com

in edicola dal 27 novembre

Regolamento Europeo 2016/679

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati è Stile Italia Edizioni S.r.l.

Gli interessati possono esercitare i diritti previsti dal citato Regolamento EU 2016/679 inviando email all'indirizzo: privacy@laverita.info (oppure web@stileitaliaedizioni.it)

Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link <https://stileitaliaedizioni.it/privacy-policy>



Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229
rilasciato il giorno 08/03/2023
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.



**Baule
Volante**

PANCAKE SOFFICI, COME FATTI IN CASA

IN 4
PRATICHE
CONFEZIONI

Esattamente come li fareste voi:
latte, uova, farina e, poi, una cottura lieve quanto basta
per preservarne il gusto e renderli soffici come una nuvola.
I nuovi **Pancake soffici**, preparati solo con ingredienti
biologici, sono ottimi da gustare a colazione con un velo
di sciroppo d'acero e frutta di stagione oppure al
naturale, così come sono, fuori casa.



IN
ALCE NERO
ALIMENTIAMO
LA
VITA



pink

AGRICOLTORI BIOLOGICI DAL 1978